D/A/CH

Bartscher

Anleitung zur Installation, Gebrauch und Wartung

KOMBIBACKOFEN MIT UMLUFT UND DAMPF

Steam box

EFFICIENT COMBI-OVENS

ver. 04/2013

Inhaltsverzeichnis

1. Installation 3
1.1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsanweisungen 3
1.2. Positionierung 3
1.3. Einstellung der Scharniere und der Verschlussbolzen der Türen 5
1.4. Wasseranschluss 6
1.4. Anschluss des Abflusses 6
1.6. Elektroanschluss 7
1.7. Gasanschluss 9
1.8. Rauchauslass 10
1.9. Betriebswerte der Gasöfen 11
1.10. Inbetriebnahme und Abnahme des Ofens 13

2. Gebrauchsanweisungen 14
2.1. Einleitende Informationen 14
Beleuchtung-Start/Stop-Ausschalten 15
2.2. Wahl des Backmodus 16
2.3. Temperatureinstellung 17
2.4 Zeiteinstellung 18
2.5. Feuchtigkeit - Steam Turner 19
2.6. Geschwindigkeit des Ventilators 20
2.7. Backen mit Nadelsonde 21
2.8. Backen mit Rack Control 22
2.9. Warmhaltung 24
2.10. Abkühlung beim Backen 25
2.11. Abkühlung der Kammer 26
2.12. Ablassventil der Feuchtigkeit 27
2.13. Rezepte 28

3. Servicemenü 31
3.1. Manuelle/automatische Reinigung 31
3.2. Entfernung von Ablagerungen 33
3.3. Datum und Uhrzeit 34
3.4. Parameter 35
3.5. Hinterleuchtung 35
3.6. Systeminfo 36
3.7. Sprache 37
3.8. Fortgeschrittener Service 38
3.9. Rezepte importieren/exportieren 39

4. Wartung 40
4.1. Reinigung 40
4.2. Feuchtigkeitsablass 41
4.3. Reinigung des Glases 41
4.4. Reinigung des Luftfilters 41

5. Kontroll- und Sicherheitskomponenten 42
5.1. Magnetventil 42
5.2. Magnetischer Mikroschalter der Tür 42
5.3. Überhitzungsschutz des Motors 42
5.4. Sicherheitsthermostat der Backkammer 42
5.5. Flammenkontrolle 42

6. Was ist zu tun, wenn 43
6.1. Allgemeine Probleme 43
6.2. Kontrollen auszuführen nur von autorisiertem technischen Fachleuten 44
6.3. Ersatzteilhandhabung 45

8. Installationsschemata 46
7.1. Mod. SBHE061 / SBTE061 46
7.2. Mod. SBHG061 / SBTG061 47
7.3. Mod. SBHE101 / SBTG101 48
7.4. Mod. SBHG101 / SBTG101 49
7.5. Mod. SBHE102 / SBTE102 50
7.6. Mod. SBHG102 / SBTG102 51
7.7. Mod. SBHE201 / SBTE201 52
7.8. Mod. SBHG201 / SBTG201 53
7.9. Mod. SBHE202 / SBTE202 54
7.10. Mod. SBHE202 / SBTG202 55

8. Beschreibung Alarme 56

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,
wir möchten uns für das in uns gesetzte Vertrauen bedanken, das uns durch den Kauf unseres Produktes entgegengebracht wurde.
Dieser Ofen ist Teil einer Geräteserie, die speziell für Bäckereien und Konditoreien entwickelt wurden und aus Gas- und Elektroöfen mit verschiedenen Kapazitäten bestehen. Diese Öfen haben ein angenehmes modernes Design, sind leicht zu bedienen, ergonomisch und verfügen über eine Kontrolle der Backzeit.

Es besteht für die Backöfen eine Garantie von 12 Monaten mit Beginn des Rechnungsdatums für eventuelle Fabrikationsfehler. Die Garantie umfasst die normale Funktion des Ofens. Ausgeschlossen von ihr sind Verschleißmaterial (Glühbirnen, Dichtungen etc.) und Schäden, die verursacht wurden während Installation, Wartung, Reparatur und Entkalkung sowie durch falsche Reinigung, unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation.

1. Installation

1.1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie das vorliegende Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation und Inbetriebnahme des Ofens beginnen, da der Text wichtige Anweisungen zur sicheren Installation, für die Bedienung und die Wartung der Anlage enthält.

- Bewahren Sie das Handbuch an einem zugänglichen Ort, damit es jederzeit vom Bedienungspersonal für weitere Informationen nachgeschlagen werden kann.

- Bei einem eventuellen Umzug des Ofens muss das Handbuch beigelegt werden und falls nötig, kann eine neue Kopie bei der autorisierten Verkaufsstelle oder direkt beim Hersteller angefragt werden.

- Kontrollieren Sie während des Auspackens, dass der Ofen vollständig ist und sich während des Transports nicht beschädigt wurde. Ein beschädigter Apparat darf auf gar keinen Fall installiert und in Betrieb genommen werden; im Zweifelsfalle nehmen Sie bitte unverzüglich Kontakt mit der technischen Assistenz oder mit Ihrem Vertauenshändler auf.

- Die Installation, die außerordentliche Wartung und die Reparaturarbeiten des Apparats dürfen nur von qualifizierten Fachleuten und mit Befolgung der Anleitungen des Herstellers ausgeführt werden.

- Der Apparat ist für das Kochen von Lebensmitteln in geschlossenem Raum entwickelt worden und darf nur für diesen Zweck angewendet werden: jeder andere Gebrauch muss deshalb vermieden werden, da er unsachgemäß und gefährlich ist.

- Der Ofen darf nur von eigens dafür geschultem Personal benutzt werden. Um das Risiko von Unfällen oder Beschädigungen am Apparat zu vermeiden ist es außerdem von grundlegender Wichtigkeit, dass das Personal regelmäßig genaue Sicherheitsanweisungen erhält.

- Der Ofen darf nicht von Personen mit reduzierter Wahrnehmung und reduzierten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Ebenso darf er nicht von unerfahrenem oder unverantwortlichem Personal bedient werden, außer wenn diese von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und für den Gebrauch des Apparats gebührend geschult werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie mit dem Apparat weder spielen noch von ihm Gebrauch machen.

- Während dem Betrieb muss auf die Warmzonen an der äußeren Oberfläche des Apparats Acht gegeben werden, da diese während dem Betrieb 60°C überschreiten können.

- Bei Defekt oder schlechtem Funktionieren, muss der Apparat abgestellt werden; für die eventuelle Reparatur wenden Sie sich nur an eine vom Hersteller autorisierte, technische Assistenz. Bestehen Sie dabei auf den Einsatz von Originalersatzteilen.

- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens .

- In der Nähe des Apparats dürfen keine brennbare Materialien weder aufbewahrt noch eingesetzt werden.

- Bei längerem Nichtgebrauch des Ofens müssen die Wasserversorgung und die Stromzufuhr unterbrochen werden.

- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz nur durch qualifiziertes Personal bestimmt..

- Wenn der Backkammer ist heiß achten Sie auf die Türöffnung. **VERBRENNUNGSGEFAHR!!**

- Bevor der Apparat in Betrieb genommen werden kann, kontrollieren Sie, dass alle Verpackungsteile entfernt worden sind und sorgen Sie dafür, dass die letzteren nach den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

- Jede, eventuelle nötige Änderung an der Installation des Ofens, muss vom sackkundigen und autorisierten technischen Personal genehmigt und ausgeführt werden.

- Es dürfen keine Veränderungen an den Kabels des Ofens vorgenommen werden.

- Die Nichtbeachtung der erwähnten Hinweise kann Ihre und die Sicherheit des Geräts gefährden.

- Das Gerät muss in ein gut belüftetem Raum aufgestellt werden, um zu vermeiden, das unsaubere Stoffe (Substanzen) die Gesundheitlich schädlich sein könnten, mit der Raumluft vermischt werden oder sich aufbauen.

1. Installation

1.1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsanweisungen

Ausführungen dieses Ofens mit Gas sind konform der Norm 2009/142/EU und sind daher mit einem EU Prüfzertifikat ausgestattet, das von einem verantwortlichen Organ ausgestellt wurde. Dieses erfüllt die Vorschriften der folgenden Bestimmungen zur Verwendung von Gas:

- EN 203 + und folgende Abänderungen;
- EN 437 + und folgende Abänderungen.

Für die Installation müssen die Sicherheitsvorschriften beachtet werden, die enthalten sind in:

- Normen UNI CIG Nr. 7222-7723-8723 (Normen erlassen von italienischen Körperschaften) + folgende Abänderungen.

Der Apparat ist mit den Grundanforderungen der Richtlinien für Niederspannung 73/23/EU und 2006/95/EU. Dieser erfüllt die Vorschriften der folgenden Bestimmungen für die Verwendung von elektrischem Strom:

- EN 60335-1 + und folgende Abänderungen;
- EN 60335-2-42 + folgende Abänderungen;
- EN 55104 / EN 55014 + und folgende Abänderungen;
- EN 61000 + und folgende Abänderungen.

Der Apparat entspricht den Grundanforderungen der Richtlinien für die elektromagnetische Kompatibilität von Elektrogeräten.

1.2. Positionierung

Die Apparate sind für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt wurden, können nicht außer Haus benutzt werden und dürfen Regen nicht ausgesetzt werden.

Der für die Installation des Ofens bestimmte Raum muss einen festen, ebene und waagrechten Boden haben, der geeignet ist sicher die Summe aus Gewicht des Ofens, seiner Unterlage und das Ladegewichts bei maximaler Beladung zu tragen.

Das Gerät muss in ein gut belüftetem Raum aufgestellt werden, um zu vermeiden, das unsaubere Stoffe (Substanzen) die Gesundheitlich schädlich sein könnten, mit der Raumluft vermischt werden oder sich aufbauen.

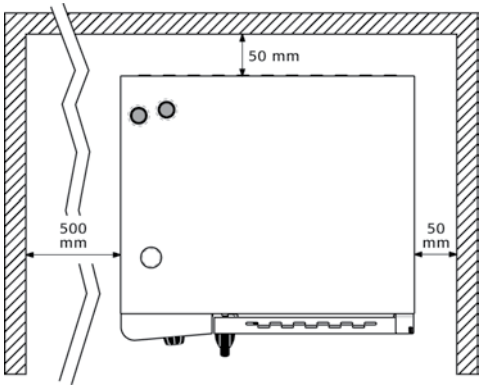


Abb. 1

Der Ofen darf nur auf einer stabilen Unterlage installiert werden.

Das Gerät muss ausgepackt, auf seine Unversehrtheit kontrolliert und dann an seinem Standort abgestellt werden. Dabei ist zu beachten, dass dieser nicht gegen Mauern, Schott- oder Trennwände, Küchenmöbel oder brennbare Kunststoffverkleidungen gestellt wird.

Es wird dringend geraten die geltenden Brandschutzvorschriften gewissenhaft zu befolgen.

Es muss ein **Mindestabstand von 50 mm** zwischen alles Seiten des Ofens und Wänden sowie zwischen Ofen und anderen Geräten. Empfohlen ist einen **Abstand von 500 mm** zwischen linker Ofenseite und der entsprechenden Wand (**Abb. 1**) zu lassen, um den Einbau und die folgenden Wartung des Ofens sicher zu stellen.

1. Installation

1.2. Positionierung

Abb. 2

Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind mit der Umwelt verträglich, diese können ohne Gefahr aufbewahrt oder nach den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

Der Ofens muss waagerecht ausgerichtet werden: Dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage reguliert, wie auf der **Abb. 2** illustriert ist.

Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktion des Ofens negativ beeinflussen.

Nehmen Sie die Schutzfolie sorgfältig und langsam, damit keine Leimresten haften bleiben, von den äußeren Oberflächen ab.

Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung nicht auf irgend eine Weise verstopft sind.

1.3. Einstellung der Scharniere und der Verschlussbolzen der Tür

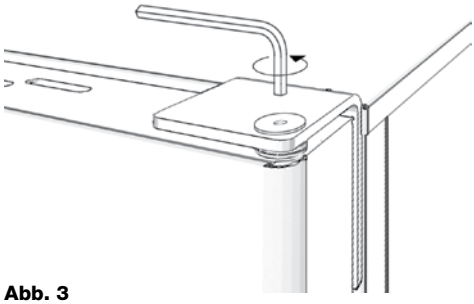


Abb. 3

Ist der Ofen an dem dafür vorgesehenen Ort installiert, muss die Schließung und der Halt der Türdichtungen an der Backkammer überprüft werden.

Die Scharniere der Tür müssen so eingestellt werden, dass eine fester Verschluss der Tür während des Betriebes sicher gestellt werden kann. Sowohl das obere als auch das untere Scharnier kann eingestellt werden.

Zur Einstellung der Tür, wenn dies notwendig wird, müssen die Schrauben (**Abb. 3**) gelockert werden und die Tür in die gewünscht Position gebracht werden. Ist die Einstellung beendet, muss die Schraube wieder angezogen werden.

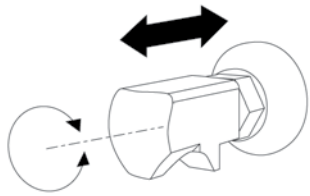


Abb. 4

Der Verschlussbolzen der Tür kann in der der Tiefe verändert werden, damit während des Backens die Kammer fest verschlossen ist.

Der von der Tür auf die Dichtung ausgeübte Druck kann durch Anziehen des Zapfens erhöht oder durch Lösen des Zapfens verringert werden.

Ist die Einstellung beendet, die Schrauben festziehen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Schließverankerung des Schlosses nach unten gerichtet ist.

1.4. Wasseranschluss

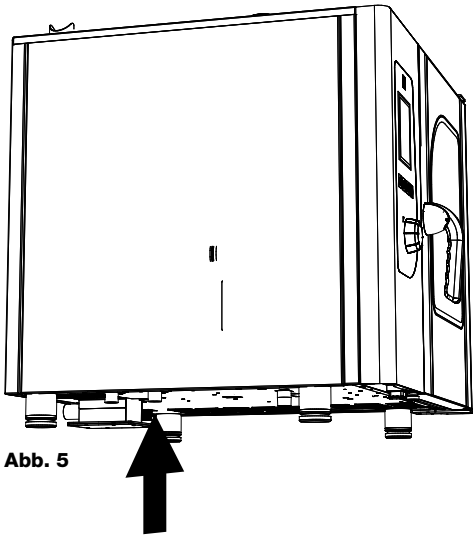


Abb. 5

Der Wasserdruck darf höchstens 2,5 bar (250 KPa) sein. Falls der Wasserdruck von der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Ofen ein Druckverminderer eingebaut werden.

Der Minimalwasserdruck muss höher als 0,5 bar sein, damit ein korrektes Funktionieren des Ofens gewährt wird.

Der Ofen verfügt einen Zugang für enthärtetes Wasser (**Abb. 5**). Die Installation eines Wasserenthärters/ Wasserentkalkers ist in jedem Fall empfohlen, um die Härte des Wassers am Eingang des Gerät auf einen Wert zu bringen, der zwischen 8° und 10° f liegt.

Vor dem Anschluss, lassen Wasser in genügender Menge fließen, damit die der Wasserröhren von eventuellen Eisenrückständen gereinigt wird.

Schließen Sie die Anschlussstelle „Acqua" an die entsprechende Kaltwasserversorgung und montieren Sie einen Absperrhahn und einen Filter dazwischen.

Versichern sie, dass der Absperrhahn an einem Ort montiert ist, wo er für den Bediener in jedem Moment einfach erreichbar ist.

Achtung: Falls das Wasserzufuhrrohr kaputt sein sollte, muss dieses durch ein neues ersetzt werden und das alte und beschädigte darf nicht wieder verwendet werden.

1.5. Anschluss des Abflusses

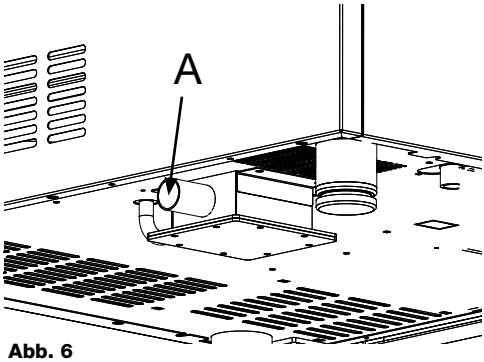


Abb. 6

Der Ofen ist mit einem Wasserablass ausgestattet. Diese Vorrichtung ist an der Basis des oberen Teils des Geräts angebracht und besteht aus einer Leitung mit einem Durchmesser von 28 mm.

Den Anschluss der Leitungen vornehmen, die aus der Ablassvorrichtung herausstehen (**Abb. 6**, **Bezug A**). Die Abflussvorrichtung ist ein Siphon, dennoch wird empfohlen die Leitung mit einem offenen Trichter zu verbinden.

Prüfen, dass der innere Siphon mit Wasser gefüllt ist und sollte dem nicht so sein, muss dieser mit H_2O über den Abfluss in der Backkammer gefüllt werden.

1. Installation

1.6. Elektrischer Anschluss

MOD	SBHE061	NR	000000/01/08		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW		1,0	
TOT. POWER kW	11,4	CE		IP	

Abb. 7

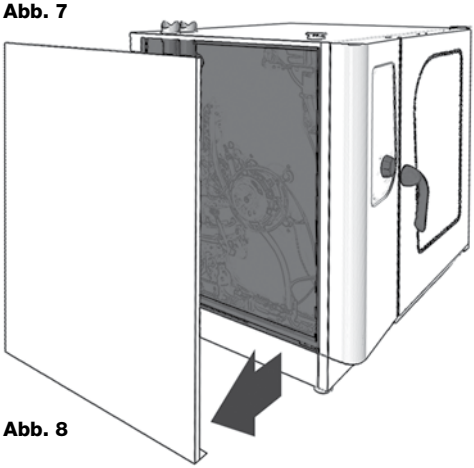


Abb. 8

Die elektrische Anlage muss, wie es in der geltenden Vorschrift vorgeschrieben und spezifiziert wird, mit einer wirkungsvollen Erdableitung versehen sein. Es ist nur möglich die elektrische Sicherheit des Apparats zu garantieren, wenn die elektrische Anlage vorschriftsgemäß eingerichtet worden ist.

Bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen, müssen die Spannung und die Frequenzen kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass diese mit den Anforderungen des Apparats, welche auf seinem Typenschild angegeben sind, übereinstimmen (**Abb. 7**).

Bevor sie den direkten Anschluss an das Versorgungsnetz vornehmen, muss zwischen dem Apparat und des Stromnetz eine auf die Ladung basierende Vorrichtung eingebaut werden, die den Unterbruch garantiert und deren Kontakte einen Öffnungsabstand haben, der den kompletten Unterbruch in Bedingungen von der Kategorie Überspannung III gewährt. Auch diese Vorrichtung muss so platziert werden dass es in jederzeit einfach vom Bediener aktiviert werden kann.

Stellen Sie den Hauptschalter, an den der Versorgungskabelstecker angebunden werden soll, auf die Position 0 (null). Lassen Sie von beruflich qualifiziertem Personal testen, ob der Durchschnitt des Kabel der Steckdose für die vom Ofen absorbierte Leistung geeignet ist.

Die Schrauben, welche die linke Ofenwand befestigen, losschrauben und abnehmen (**Abb. 8**).

Das Kabel muss aus Polychloropren oder aus synthetischem Elastomer mit einer gleichwertigen ölresistenten Dichtung bestehen. Benutzen Sie für die entsprechenden Ladung geeignetes Kabeldicke für jedes Gerät, wie in der Tabelle (**Tab. 1**) aufgezeigt.

Modelle	SBHE061	SBTE061	SBHE101	SBTE101	SBHE102	SBTE102	SBHE201	SBTE201	SBHE202	SBTE202
Spannung	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequenz (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
absorbierte Leistung (kW)	11.4	10.4	16.7	15.7	28.3	25.8	33.3	30.8	54.1	51.6
Querschnitt Versorgungskabel (mm^2)	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 4	5 x 4	5 x 6	5 x 6	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10

Modelle	SBHG061	SBTG061	SBHG101	SBTG101	SBHG102	SBTG102	SBHG201	SBTG201	SBHG202	SBTG202
Spannung	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenz (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
absorbierte Leistung (kW)	12+1.4	12+0.4	19+1.7	19+0.7	28+3.3	28+0.8	38+3.3	38+0.8	56+4.1	56+1.6
Querschnitt Versorgungskabel (mm^2)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

tab. 1

1.6. Elektrischer Anschluss

Elektroöfen	Gasöfen
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Zwischen Phase und ⏚ **muss ein** Spannungsunterschied von 230 V **bestehen.**

Tab. 2

Abb. 9

Für den Anschluss der Elektrik siehe Schaltplan, der sich im Anhang dieser Bedienungsanleitung befindet.

Das Versorgungskabel durch die Öffnung der Kabelklemme führen, die unterhalb und links des Ofens befindet.

Die Kabel mit der Klemmleiste verbinden und dabei die Anweisungen aufgezeigt in **Tab. 2**.

Fixieren Sie das Kabel mit der Kabelklemme.

Die Versorgungsspannung während des Betriebs darf nicht vom Spannungs-Nominalwert von ±10% abweichen.

Das Gerät muss in einem äquipotenziellen System eingeschlossen sein, dessen Leistung nach den geltenden Vorschriften geprüft werden muss. Für den Anschluss gibt es eine Klemme, die am Rahmen befestigt ist und mit dem Symbol, gezeigt in der **Abb. 9** gekennzeichnet istund an welche ein Kabel mit dem Querschnitt von 10 mm² angeschossen werden muss.

Für Gasöfen muss auch der Gasanschluss vorgenommen werden, bevor die Seitenplatte des Ofens wieder angebaut werden kann. Bei Elektriköfen die Seitenplatte des Ofens wieder anbauen.

1.7. **Gasanschluss** (nur für Gasöfen)

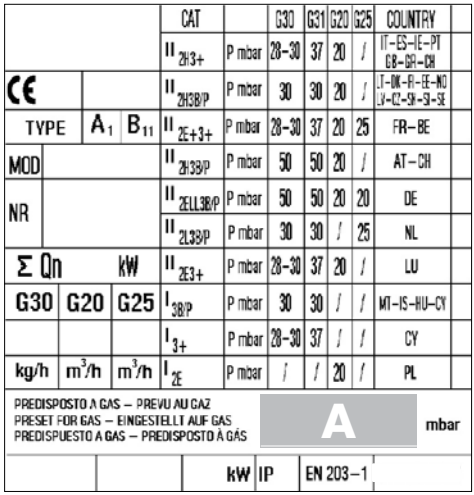


Abb. 10

Bitte beachten!

Der Ofen wird im Werk für die Verwendung des Gases eingestellt, das bei Bestellung angegeben wird.

Das Gas, für welches der Ofen eingestellt ist, wird auf dem technischen Schild am Gerät angegeben (**Abb. 10**, **Bezug A**).

Während der Abnahme muss kontrolliert werden, dass die Fabrikeinstellung der Brenner für die spezielle Installationsweise geeignet ist. Dies geschieht über die Analyse der Gase, die bei der Verbrennung (CO_2 und CO) produziert werden und über die Analyse der Wärmeleistung.

Bei voller Leistung dürfen die nicht verdünnten CO-Werte, gemessen am Ablass, nicht über 1000 ppm liegen. Sollte dicht verdünnte CO-Werte gemischt werden, die über dieser Grenze liegen, muss die Einstellung der Brenner von Technikpersonal überprüft werden, das von der Herstellerfirma dafür autorisiert wurde. Dieses führt die benötigten Änderungen an der Steuerungsvorrichtung der Verbrennung und an den entsprechenden Parametern durch.

Die entsprechenden Daten müssen vermerkt werden und werden so Teil der technischen Unterlagen des Geräts.

Installationsvorschriften

Die Installation und Inbetriebnahme des Ofens darf nur von qualifiziertem Personal und entsprechend der geltenden Vorschriften und Normen vorgenommen werden.

Die Gasanlage, die Elektroanschlüsse und der Installationsort des Geräts müssen konform der geltenden Vorschriften und Normen sein.

Es muss beachtet werden, dass die zur Verbrennung benötigte Luft 2 m^3/h pro kW installierter Leistung beträgt.

Bei öffentlich zugänglicher Orten der Inbetriebnahme müssen die Vorschriften zur Unfallvermeidung und die Sicherheitsnormen zur Brand-- sowie Panikvermeidung eingehalten werden.

Der Anschluss an die Gasversorgung kann mit Hilfe eines Metallschlauches erfolgen, wobei ein zugelassener Zulaufhahn an einem gut zugänglichen Punkt angebracht werden muss.

Es muss darauf geachtet werden, dass der Metallschlauch des Gaszulaufes keine sich erwärmenden Teile des Ofens berührt und nicht verdreht oder auseinander gezogen ist.

Die verwendeten Befestigungsklammern müssen den Installationsvorschriften entsprechen.

Kontrollen, die vor der Installation durchgeführt werden müssen

Auf dem technischen Schild, das seitlich am Ofen angebracht ist (**Abb. 10**, **Bezug A**) kontrollieren, dass eine Abnahme das Gerät für das verfügbare Gas vorgenommen wurde.

Über die Daten auf dem technischen Schild (**Abb. 10**) kontrollieren, das die Leistung des Druckminderers für die Versorgung des Geräts ausreichend ist.

Es muss vermieden werden ein Querschnittreduzierstück zwischen Druckverminderer und Gerät einzusetzen.

Empfohlen wird, einen Gasfilter vor den Druckregler zu schalten, um die korrekte Funktion des Ofens garantieren zu können.

1.7. Gasanschluss (nur für Gasöfen)

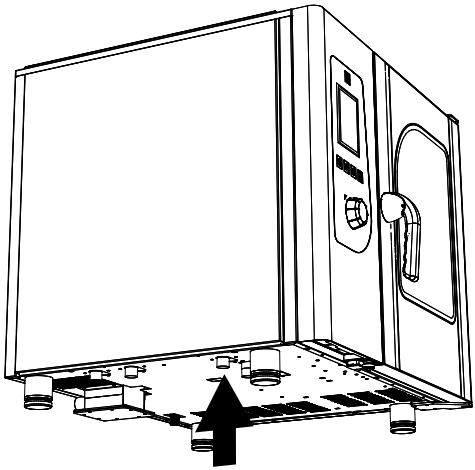


Abb. 11

Den Ofen an die Anlage der Gasversorgung mittels einer Leitung von G 3/4" mit einem inneren Querschnitt von über 20 mm (**Abb. 11**).

Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Durchmesser nicht unter dem der oben angegebenen Versorgungsleitung liegt.

Nach Anschluss am Gasnetz muss überprüft werden, das keine Leckagen an den Verbindungstücken und den Dichtungen bestehen. Dafür Seifenlauge oder ein anderes schäumenden Produkt verwenden, dass speziell für das Erkennen von Leckagen entwickelt wurde.

Entsprechend der geltenden Vorschriften sollte jährlich eine periodische Wartung der Gasöfen von autorisiertem technischen Personal durchgeführt werden. Bei dieser Gelegenheit wird eine Analyse des verbrannten Gases und eine Kontrolle der Wärmeleistung durchgeführt.

1.8. Rauchauslass

Laut geltenden Vorschrift für deren Installation müssen die Ofen in Räumen aufgestellt sein, in denen Endprodukte der Verbrennung abtransportiert werden können.

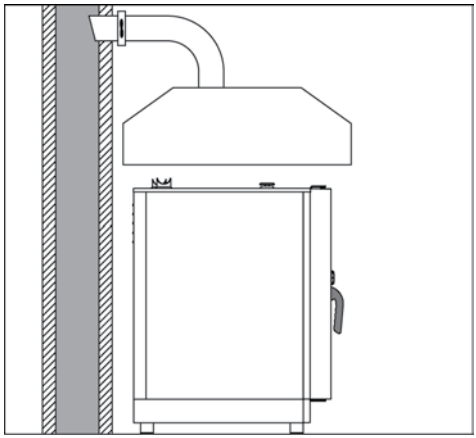


Abb. 12

Der Ablass der Öfen kann angeschlossen sein über ein gesteuertes Ablasssystem, das wie eine Abzugshaube mit mechanischer Ansaugung funktioniert. In diesem Fall muss die Gasversorgung direkt von diesem System überwacht und unterbrochen werden, sobald die Leistung unter den vorgeschriebenen Wert sinkt. Wenn das Gerät unter einer Abzugshaube installiert wird, muss kontrolliert werden, dass die folgenden Anweisungen befolgt werden:

a) das Ansaugvolumen muss über dem der erzeugten Rauchgase liegen (siehe dazu geltende Normen);

b) das Material, aus dem der Filter der Anzugshaube besteht muss der Temperatur der Rauchgase standhalten können, die am Auslass der Fördervorrichtung bis zu 300 °C erreichen kann;

c) das Endstück des Abzuges des Gerätes muss innerhalb der Grundeinzugsgrenze der Abzugshaube eingesetzt werden;

d) die Wiederzulassung der Gase zum Gerät hin, darf nur manuell erfolgen können (**Abb. 12**).

1. Installation

1.9. Betriebswerte der Gasöfen (nur für Gasöfen)

Thermische Leistung

Modelle	SBHG061	SBTG061	SBHG101	SBTG101	SBHG102	SBTG102	SBHG201	SBTG201	SBHG202	SBTG202
Spannung	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenz (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Absorbierte Leistung (kW)	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Thermische Leistung. (kW)	12	12	19	19	27	27	36	36	54	54
Querschnitt Versorgungskabel (mm^2)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

Gasverbrauch

	SBxG061	SBxG101	SBxG102	SBxG201	SBxG202
G30 kg/h	0,94	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 m^3/h	1,26	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 m^3/h	1,47	2,33	3,32	4,43	6,65

Gasdruck

LAND	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//

Gasdruck

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.10. Inbetriebnahme und Abnahme des Ofens

Bevor Sie den Ofens in Betrieb nehmen, müssen alle nötigen Kontrolle sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben, sowie mit den Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch bestätigen.

Es müssen außerdem folgende Punkte erfüllt sein:

- Die Raumtemperatur des Installationsort für den Ofen muss mehr als +4°C betragen.
- Die Backkammer muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen gänzlich entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolie auf den Außenwänden des Apparats.
- Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von verstopfendem Material sein.
- Die für die Installation des Ofens eventuell abmonierten Teile müssen wieder abgebaut worden sein.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und die vor dem Ofen installierten Absperrhähne für Wasser und Gas müssen geöffnet sein.

Abnahme

Die Abnahme des Ofens wird mit der Durchführung eines Versuchsbackzyklus vervollständigt, der es erlaubt die richtig Funktionsweise des Geräte und dieses auf eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

Den Ofen über den Hauptschalter **T8** einschalten (sieh Beschreibung der Steuerfläche im Anhang).

Einen Backzyklus von 10 min einstellen, mit einer Temperatur von 150 °C, 10 min und einer Feuchtigkeit von 5 %.

Die Taste **T7** für “Start/Stopp„ betätigen.

Die Punkte der folgenden Auflistung genau befolgen:

- Das Licht in der Backkammer wird durch Betätigen der entsprechenden Taste eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn diese nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurden.
- Der Ofen schaltet sich aus, sobald die Ofentür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur in der Backkammer wird aktiv, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde und das/die Heizelement(e) werden zeitweilig ausgeschaltet. Die Aktivierung des Thermostats wird durch die vorübergehende Ausschaltung des LED-Leuchte **L1** auf der Bedientafel des Ofens angezeigt.
- Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Rotationsrichtung automatisch circa alle 2 Minuten (hängt von der Backzeit ab).
- Bei Öfen mit zwei Ventilatoren in der Backkammer haben die Motoren dieselbe Rotationsrichtung.
- Den Wasseraustritt Richtung Ventilator der Leitung zum Feuchtigkeitseinlass in die Backkammer überprüfen.
- Am Ende des Backzyklus ertönt ein akustisches Signal.

2. Gebrauchsanweisungen

2.1. Einleitende Informationen

Das Gerät ist für das Kochen/Backen von Lebensmitteln in geschlossenem Raum entwickelt wurden und darf nur für diesen Zweck angewendet werden: jeder andere Gebrauch muss deshalb vermieden werden, da er unsachgemäß und gefährlich ist.

Der Apparat muss während seinem Betrieb überwacht werden.

Es wird empfohlen vor dem Backen den Ofen auf eine Temperatur vorzuheizen, die um +30°C - +40°C über der notwendigen Temperatur liegt.

Abb. 14

Sobald der Ofen eingeschaltet ist, kann dieser sich in zwei Zuständen befinden: “Sand-by„ (Wartephase) und “Start „(Betrieb). Der Betrieb ist durch die LED-Anzeige **L6 (Abb. 14)** gekennzeichnet. Ist diese Anzeige eingeschaltet, ist das Gerät unter Spannung und in Stand-by-Funktion. Ist dies Anzeige ausgeschaltet (und das Display eingeschaltet) befindet sich das Gerät in Betrieb.

Das am Ofen angebrachte Display mit “Touchscreen „erlaubt einen sofortigen und intuitiven Zugriff auf alle Funktionen. Die Parameter und die Einstellungen jeder einzelnen Funktion können eingestellt werden, indem die Funktion auf dem Display ausgewählt wird sowie der gewünschte Wert durch Betätigung des Drehschalters **M** (**Abb. 14**). Danach muss der eingestellte Wert durch erneutes Drücken der Taste oder des Drehschalters **M** bestätigt werden. Bei Einschaltung zeigt das Display das**Menü** an (**Abb. 14**).

Die wählbaren Vorgänge sind **“Manuelles Backen„**, über das der direkte Zugriff auf alle Einstellung der Backparameter besteht, **“Rezepte„**, zur Auswahl einer zuvor eingestellten Backsequenz (**s. S. 29**) und **“Service„**.

Die Bedientafel des Ofens ist mit einem einzigen Drehschalter **M (Abb. 14)** ausgestattet, um die Funktionsparameter des Geräts einzustellen und zu verändern. Durch Drücken dieser Schalter kann eine Funktion ausgewählt werden oder ein die Einstellung eines Parameter bestätigt werden. Der Drehschalter wirkt auf einen digitalen Encoder und verfügt über eine Endlosumdrehung (ohne Drehanschlag). Die über den Encoder geregelten Parameter ändern sich im Uhrzeigersinn wachsend.

An dieser Stelle ist der Ofen nun betriebsbereit in Stopp-Funktion und bleibt im Wartezustand bis zur Eingabe seitens des/der Benutzers/-in.

2.1. Einleitende Informationen

Abb. 15

Beleuchtung der Backkammer

Die Beleuchtung der Backkammer wird durch die Tasten **T8** (**Abb. 15**) eingeschalten und durch dieselbe wieder ausgeschaltet. Die Beleuchtung ist zeitbegrenzt und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus.

Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich das Licht kurzzeitig ab. Wird die Tür geschlossen, schaltet sich das Licht für die verbleibende Zeit der 45 Sekunden wieder ein.

Start/Stop

Die Taste **S** (**Abb. 15**) kann alternativ einen Garzyklus starten oder einen schon begonnen beenden.

Wird ein Garzyklus über die Taste **S** "Start/Stop„ vorzeitig unterbrochen, ertönt kein akustisches Signal.

Mit derselben Taste können die Alarme und die akustische Anzeige des Ende von Gar-/Backzeit ausgeschaltet werden.

Ausschalten

Der Ofen wird durch längeres Drücken des Hauptschalters **T6** (**Abb. 15**) abgeschaltet.

Die vor dem Ofen installierten Absperrhähne für Wasser und Gas müssen geschlossen sein.

Nach Abschalten des Ofens kann die Lüftung des Technikraums hinter dem Armaturenbrett eingeschaltet bleiben, um diesen herunter zu kühlen.

2.2. Wahl des Backmodus

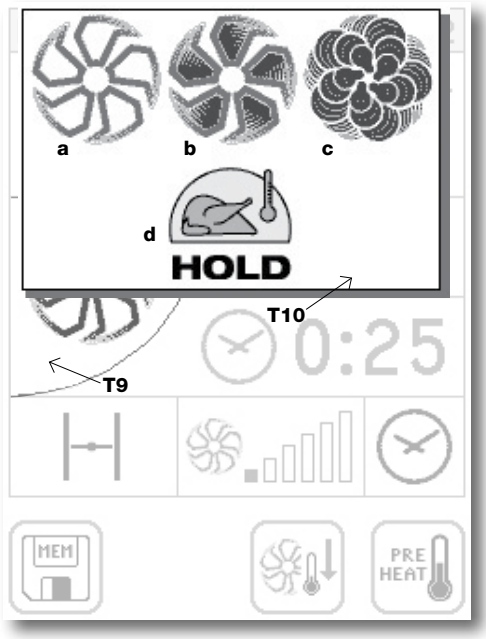


Abb. 16

Vom **Anfangsmenü** aus (**Abb. 15**), sollte dies noch nicht aufgerufen sein, wird der Modus **Manuell** aktiviert, indem die entsprechende Taste **T1** (**Abb. 15**) betätigt wird. Durch Betätigung der Taste **T9** (**Abb. 16**) den Backmodus auswählen. Auf dem Display erscheint eine Auswahlfenster **T10** (**Abb. 16**) mit den vier zu wählenden Modalitäten: **a** = Umluft, **b** = kombiniertes Backprogramm Umluft/Dampf, **c** = Dampf, **d** = Warmhaltung (**Abb. 16**). Die gewünschte Modalität auswählen, indem **T10** (**Abb. 16**) auf dem Display betätigt wird. Durch Drücken des Drehschalters **M** (**Abb. 17**) des Encoders, kann die Auswahl bestätigt werden.

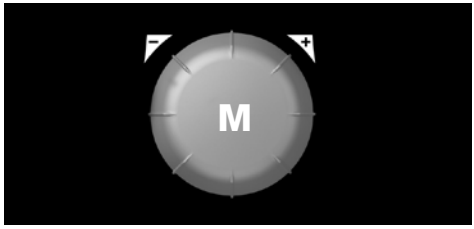


Abb. 17

2.3. Einstellung der Temperatur

Abb. 18

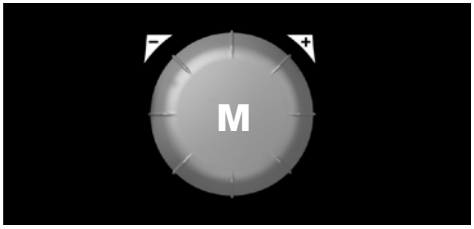


Abb. 19

Die Einstellung der Temperatur auf dem Display auswählen (**T2 - Abb. 18**) und die Temperatur auswählen, indem der Drehschalter **M** betätigt wird. Durch Drücken des Drehschalter **M** oder **T2** des Displays die Eingabe bestätigen.

Der Ofen kann Temperaturen von +30 bis +300 °C erreichen und halten.

Vorheizen des Ofens

Ist die Temperatur der Backkammer eingestellt, kann die Funktion des Vorheizens des Ofens über Betätigung der Taste **T8 (Abb. 18)** ausgewählt werden: während des Vorheizens nimmt die Taste **T8** die Farbe Rot an. Der Ofen bestimmt die Vorheiztemperatur und zeigt durch dien akustisches Signal das Erreichen dieser Temperatur an.

2.4. Zeiteinstellung

Abb. 20

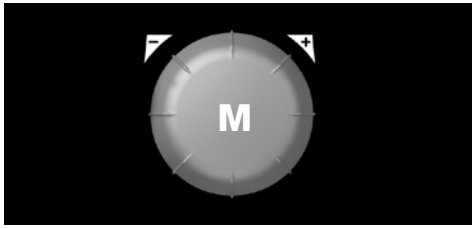


Abb. 21

Vom **Anfangsmenü** aus (**Abb. 14**), sollte dies noch nicht aufgerufen sein, wird der Modus **Manuell** aktiviert, indem die entsprechende Taste **T1** (**Abb. 14**) betätigt wird. Die Einstellung der Zeit vornehmen, indem die Taste **T3** auf dem Display (**Abb. 20**) gedrückt wird und mit dem Drehschalter **M** die gewünschte Zeit eingestellt wird. Durch Drücken der Taste **T3** oder auch des Drehschalters **M** (**Abb. 21**)des Encoders, kann die Auswahl bestätigt werden.

Der Ofen verfügt über die Möglichkeit Backzyklen mit einer Dauer von 1’ bis 120’ durchzuführen.

Die Backzeit wird berechnet von Moment an da die Taste **S** “Start„ (**Abb. 14** - S. 13) gedrückt wird und zeitweise wird diese Berechnung unterbrochen, wenn die Backofentür geöffnet wird oder eine nicht schwerwiegender Alarm angezeigt wird.

Bei schwerwiegenden Alarmen, hingegen, wird der Backzyklus endgültig unterbrochen und kann auch nach Lösung des Problems, das diesen ausgelöst hat nicht wieder von dem Punkt aufgenommen werden, an dem der Zyklus unterbrochen wurde. In diesem Fall muss der Backzyklus neu eingestellt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Minuten, schaltet sich der Ofen automatisch aus und begibt sich in die Stand-by-Funktion, wobei ein akustisches Signal mit einer Dauer von 15 Sekunden zu hören ist.

Der Backzyklus kann auch ohne eine vorgegebene Dauer ausgeführt werden. Zur manuellen Einstellung des Backens (ohne zeitliche Begrenzung), muss die eingestellt Zeit mit Hilfe des Drehschalters **M** des Encoders bis auf unter 0’ verringern. Das Display **T3** wird daraufhin “**INF„** anzeigen.

2.5. Steam Tuner-Funktion - Einstellung des Prozentsatzes der Feuchtigkeit - Direktbefeuchter

Abb. 22

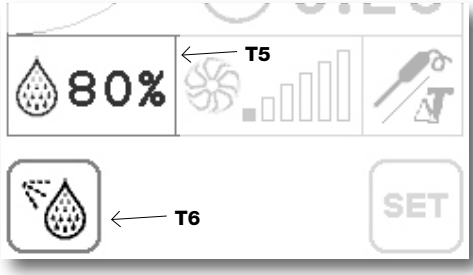


Abb. 23

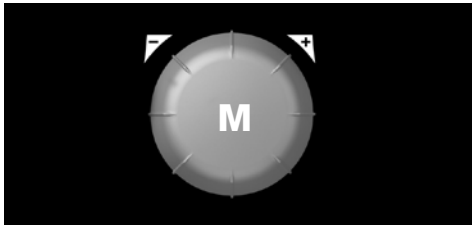


Abb. 24

Vom **Anfangsmenü** aus (**Abb. 14**), sollte dies noch nicht aufgerufen sein, wird der Modus **Manuell** aktiviert, indem die entsprechende Taste **T1** (**Abb. 14**) betätigt wird. Wird der Modus **Backen mit Dampf** gewählt, schaltet sich die Funktion **Steam-Tuner T4** (**Abb. 22**) ein. Ist der Schalter auf die mittlere Position gestellt, zeigt dies die optimale Einstellung des Dampfes in der Backkammer an, was die Feuchtigkeitssättigung in der Backkammer von 100% garantiert. Die Qualität des in die Backkammer eingelassenen Dampfes kann über die Tasten **+** oder **-** je nach gewünschter Backart eingestellt werden. Wird der Wahlschalter auf **+** gestellt, wird einen Dampf mit höherem Feuchtigkeitsgehalt (z. B. für das Garen von Kartoffeln für die Zubereitung von Püree). Dagegen wird enthält der erzeugte Dampf einen geringeren Feuchtigkeitsgehalt, wenn der Schalter auf **-** gestellt wird (z. B. für die Zubereitung von Crema Catalana).

Im Garmodus **Kombi Umluft/Dampf** kann der Prozentsatz der Feuchtigkeit in der Backkammer eingestellt werden, indem die Taste **T5** betätigt und der Drehschalter **M** des Encoders im Uhrzeigersinn gedreht wird.

Im Garmodus **Garen mit Umluft** kann hingegen manuell die Feuchtigkeit in der Backkammer über die Funktion **Befeuchter** eingestellt werden, indem die entsprechende Taste **T5** (**Abb. 23**) gedrückt gehalten wird.

2.6. Einstellung der Rotationsgeschwindigkeit des/-r Ventilatoren

Abb. 25

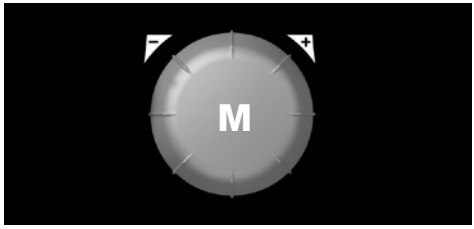


Abb. 26

Vom **Anfangsmenü** aus (**Abb. 14**), sollte dies noch nicht aufgerufen sein, wird der Modus **Manuell** aktiviert, indem die entsprechende Taste **T1** (**Abb. 14**) betätigt wird. Die Rotationsgeschwindigkeit des/-r Ventilator(en) mithilfe der Taste **T5** (**Abb. 25**) einstellen. Durch Drehen des Drehschalters **M** (**Abb. 26**) schaltet sich das Histogramm der Anzeige ein. Die Bestätigung des eingestelltes Parameters kann auch durch Betätigung der Taste **T45** vorgenommen werden oder auch durch Drücken des Drehschalters **M** (**Abb. 26**) des Encoders. Das Display geht zur Anzeige des eingestellten Parameters der Rotationsgeschwindigkeit des/-r Ventilator(en) über.

Der Ofen verfügt über 6 Rotationsgeschwindigkeiten für den/die Ventilator(en), die vom/-n der Bediener/-in eingestellt werden können.

Anmerkung: Im Modus **Backen mit Dampf** kann die Drehzahl des Gebläses nicht reguliert werden, sondern dieses wird direkt vom Ofen gesteuert. Zur manuellen Einstellung der Drehzahl des Gebläses den Modus **Kombi Dampf mit 100 % Feuchtigkeit** einstellen.

2.7. Garen mit Nadelsonde - ΔT

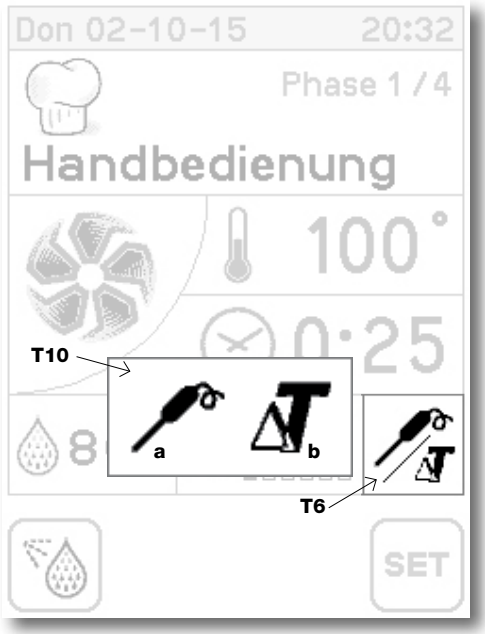


Abb. 27△

▽Abb. 28

Vom **Anfangsmenü** aus (**Abb. 14**), sollte dies noch nicht aufgerufen sein, wird der Modus **Manuell** aktiviert, indem die entsprechende Taste **T1** (**Abb. 14**) betätigt wird. Die Funktion **"Nadelsonde/ΔT„** wird gewählt, indem die entsprechende Taste **T6** (**Abb. 27**) betätigt wird. Das Display öffnet ein Auswahlfenster **T10** (**Abb. 27**) mit zwei Optionen: **a** = Nadelsonde, **b** = ΔT (**Abb. 27**). Die gewünschte Modalität auswählen, indem **T10** (**Abb. 27**) auf dem Display betätigt wird.

Je nach gewählter Modalität aktiviert sich auf dem Display das entsprechende Auswahlrechteck der Temperatur (**T11 - T12 - Abb. 28**). Im Modus Nadelsonde wird die Garzeit von der Temperatur bestimmt, die von der Nadelsonde abgelesen wird: ist die Temperatur der Backkammer und der Nadelsonde ausgewählt, so schaltet sich die Gar-/Backfunktion aus, sobald die von der Nadelsonde abgelesene Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

Der Modus Δ**T** hingegen bestimmt die Temperatur in der Backkammer je nach der von der Nadelsonde erfasste Temperatur: werden für Δ**T**, zum Beispiel, 60°eingestellt, bleibt die Temperatur in der Backkammer konstant 60° über der Temperatur, die im Produkt erfasst wurde. Der Gar-/Backvorgang wird beendet, sobald die von der Nadelsonde abgelesene Temperatur des Produktes den eingestellten Wert erreicht.

Die gewünscht Temperatur wird durch Drehen im Uhrzeigersinn des Drehschalters **M** des Encoders eingestellt und durch Drücken des Drehschalters **M** wird diese Eingabe bestätigt.

Anmerkung:

Positionierung der Nadelsonde:

Die Nadelsonde wird positioniert, indem diese in das für die Zubereitung bestimmte Produkt eingeführt wird, bis ihre Spitze sich in dessen Mitte (Teil mit größter Dicke) befindet.

Verwendung des Gar-/Backmodus ΔT:
Der Modus ΔT eignet sich besonders für das Zubereiten von Braten von mittlerer/großer Größe. Diese Zubereitungsart ist gekennzeichnet von einer Temperatur, die unter der für das raditionelle Backen/Garen verwendeten. Hierdurch verlängert sich die Back-/Garzeit und die Speisen werden zart und mundig. Gleichzeitig wird jedoch der Gewichtsverlust der Speise verringert.

Empfohlen wird eine Temperatur ΔT von:

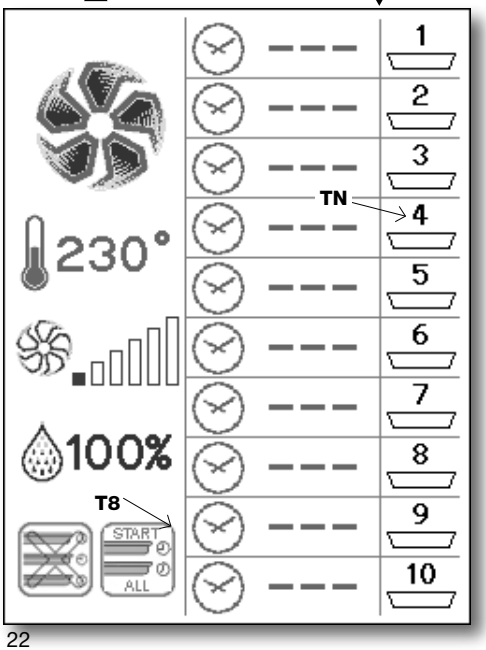
- 40 °C für Braten (rotes Fleisch) mit einer Temperatur im Inneren zwischen 45 °C und 55 °C;
- 50°C für Braten (weißes Fleisch) mit einer Temperatur im Inneren zwischen 75 °C und 85 °C;

2.8. Backen mit Rack Control

Abb. 30 △

Vom **Anfangsmenü** aus (**Abb. 14**), sollte dies noch nicht aufgerufen sein, wird der Modus **Manuell** aktiviert, indem die entsprechende Taste **T1** (**Abb. 14**) betätigt wird. Den Backmodus Rack Control durch Drücken der entsprechenden Taste **T7** (**Abb. 30**) auswählen.

Vergewissern, dass die Zeit (Taste **T3-Abb. 30**) auf unbeschränkt gestellt ist.



▽ Abb. 31

Es wird die Bildschirmseite zur Verwaltung von Rack Control (**Abb. 31**) angezeigt, die eine differenzierte Verwaltung der Backzeiten der einzelnen Bleche des Ofens ermöglicht: für jedes Blech kann eine andere Backzeit eingestellt werden (**Abb. 32**). Außerdem kann die Zeit für den Modus Nadelsonde eingestellt werden, falls vorhanden (s. S. 19).

Im linken Teil des Displays können die Parameter Backmodus, Temperatur; Gebläsedrehzahl und Feuchtigkeit wie auf der Hauptseite eingestellt werden.

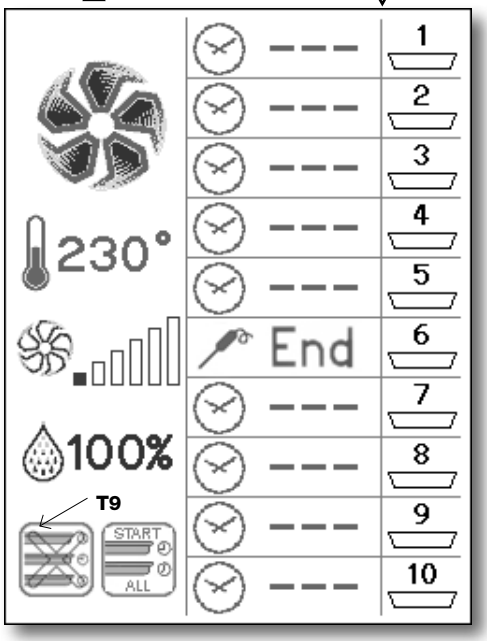
Die Timer der Ebenen können einzeln durch Drücken der Nummerntaste rechts (**TN** - **Abb. 31**) oder gleichzeitiges Drücken der Taste **T8** (**Abb. 32**) gestartet werden.

2.8. Backen Multilevel

Abb. 32△

Der tatsächliche Start des Timers erfolgt erst am Ende der Vorheizphase und wird durch die Änderung der Farbe des Symbols der Ebene (**TN** - **Abb. 31**) angezeigt.

▽Abb. 33



Ein Tonsignal und die Schrift End signalisieren den Ablauf der Backzeit der Ebene.

Um den Modus Multilevel zu verlassen für 3 s die Taste **T9** (**Abb. 33**) gedrückt halten.

Zum Reset der Einstellungen der Bildschirmseite Multilevel diese durch Drücken der Taste **ESC** (**Abb. 14** verlassen.

2.9. Warmhaltung

Abb. 34

Die Warmhaltfunktion (HOLD) ermöglicht das Warmhalten der Produkte am Ende des Backzyklus.
Beispielweise können die Produkte nach einem nächtlichen Backen mit einer Sicherheitstemperatur warmgehalten werden, bis der Bediener in die Küche zurückkehrt.

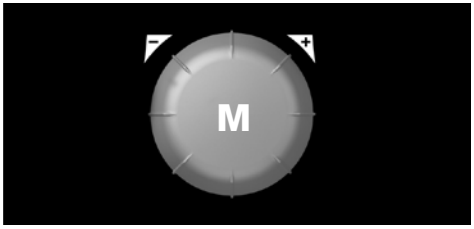


Abb. 35

2.10. Abkühlung beim Backen

Abb. 36 △

▽**Abb. 37**

Die Abkühlung beim Backen ermöglicht es, eine Zwischenphase zwischen zwei Phasen eines Backprogramms einzustellen, um die Temperatur in der Kammer zu senken.

Nach der ersten Phase kann, wenn eine weitere Backphase mit geringer Temperatur eingestellt werden soll, die Temperatur der Kammer bis auf 100° gesenkt werden; beim Erreichen dieser Temperatur startet automatisch die nächste Phase.

1) Modus Abkühlung wählen **T9 (Abb. 36)**.

2) Temperatur **T2 (Abb. 37)** einstellen, die der Ofen erreichen soll, bevor die nächste Phase beginnt.

Anmerkung: Der Modus automatische Abkühlung ist erst ab der 2. Phase auswählbar.

2.11. Abkühlung der Backkammer

Abb. 38

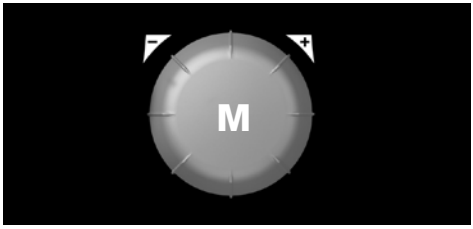


Abb. 39

Kühlungsfunktion erlaubt es die Temperatur in der Backkammer schnell abzusenken.

Zur Ausführung eines Kühlungszyklus der Backkammer muss vom **Anfangsmenü** aus (**Abb. 14**), sollte dies noch nicht aufgerufen sein, der Modus **Manuell** aktiviert werden, indem die entsprechende Taste **T1** (**Abb. 14**) betätigt wird. Nun kann je nach Art der auszuführenden Kühlung die Tür des Ofens geöffnet oder geschlossen werden und durch Betätigung der Taste **8** (**Abb. 38**) gefolgt von **Start** wird der Zyklus gestartet. Während der Kühlphase dreht/-en sich der/die Ventilator(en) bei Geschwindigkeit 6. In dieser Phase kann das Ventil nicht manuell geschlossen werden.

Der Kühlzyklus beginnt erst dann, wenn die Temperatur der Backkammer über 65°C und wird beendet wenn die Temperatur 50°C erreicht oder die Tasten **T8** oder **Stop** betätigt werden. Ist der Kühlungsvorgang beendet, so schließt sich das Ablassventil der Feuchtigkeit automatisch.

2.12. Ablassventil der Feuchtigkeit

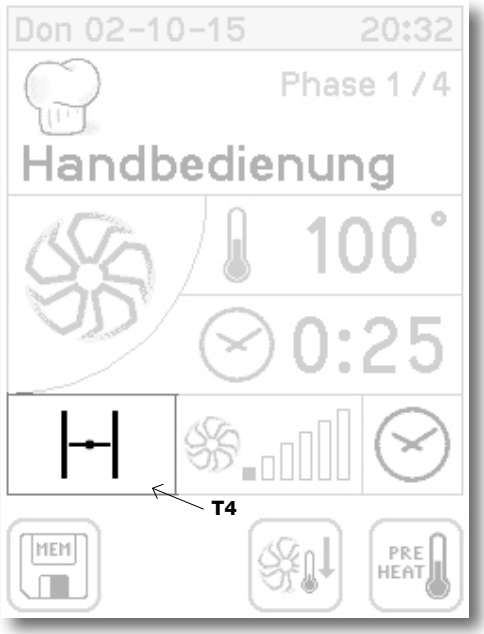
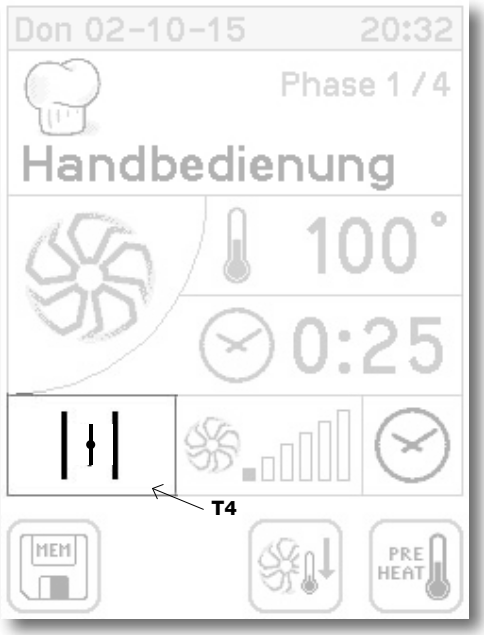


Abb. 40 △



▽ **Abb. 41**

Der Feuchtigkeitsablass hat die Funktion Feuchtigkeit zu entfernen, die sich während des Backens in der Backkammer bilden kann.

Beim Einschalten des Ofens ist das Ventil immer geschlossen.

Am Ende des Backzyklus verbleibt das Ventil in der Position, in welcher sie sich in diesem Moment befindet.

Durch Betätigung der Taste **T4** (**Abb. 40**) wird das Ablassventil der Feuchtigkeit entweder geöffnet oder geschlossen.

währen das Ventil sich ausrichtet, kann kein weiterer Befehl ausgeführt werden.

Das Öffnen des Ventils wird durch die Änderung des Zustandes der Taste **T4** (**Abb. 41**) angezeigt.

Auch bei geschlossenem Ventil besteht keine Gefahr, dass sich ein Überdruck in der Backkammer bildet, da dies immer durch den Ablass kontrolliert wird.

Während der Kühlung der Backkammer wird der Status des Ventils auf geöffnet gesetzt und es ist nicht möglich diesen Zustand manuell zu verändern. Ist der Kühlungsvorgang beendet, so schließt sich das Ventil automatisch.

Das Drosselventil kann nur in Gar-/Backmodus mit Umluft betätigt werden, in den anderen Modalitäten erfolgt die Öffnung automatisch.

2.13. Speicherung und Verwaltung der Rezepte

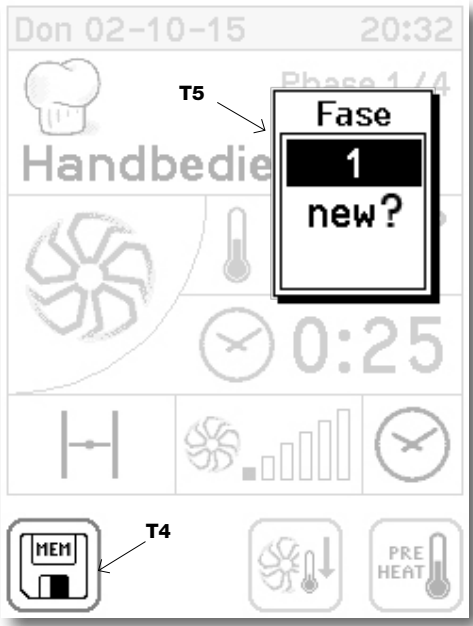


Abb. 42 △

▽ Abb. 43

Jede einzelne vorher veranschaulichte Back-/Garphase kann gespeichert werden, um später als Rezept zusammengestellt zu werden.

Die Einstellung der Phase wird durch die Betätigung der Taste **Phase T11 (Abb. 42)** beendet. Hierdurch wird auf das ausgeblendete Menü **T5 (Abb. 42**) Zugriff genommen.

Die Eingabe der Rezeptphasen kann durch Drücken des Displays oder des Drehschalters **M** (**Abb. 44**) bestätigt werden.

Danach die Einstellung der folgenden Phase vornehmen und zur entsprechenden Speicherung übergehen, indem **"new„** mittels des Drehschalter **M** (**Abb. 44**) gewählt wird.

Ist das Rezept vollständig, muss dieses mittels der Taste **T4 (Abb. 42**)gespeichert werden. Es wird zum **geänderten Menü** (**Abb. 43**).

Mit Taste **M (Abb. 44)** bestätigen.

Achtung:

- Sollte die Backzeit auf INF (endlos) eingestellt sein, kann keine folgende Phase eingestellt werden, da hier die Phase 1 noch nicht beendet ist.

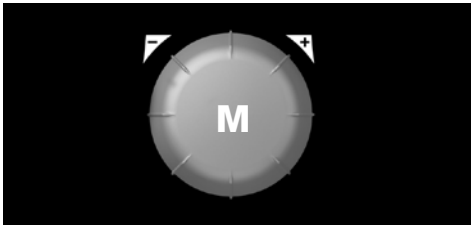
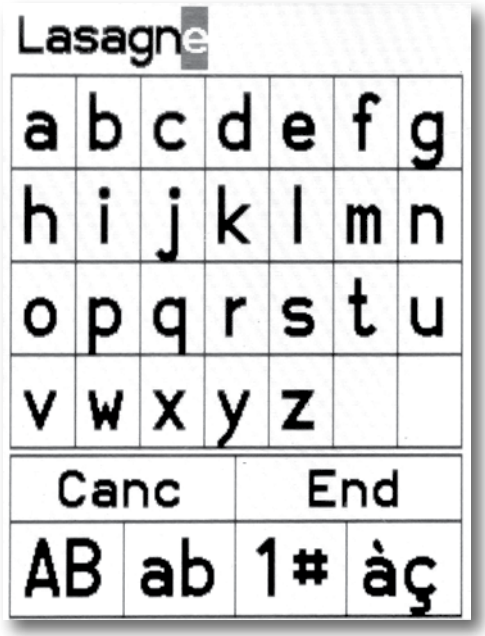


Abb. 44

2.13. Speicherung und Verwaltung der Rezepte

Abb. 45 △



▽ **Abb. 46**

Es wird die Wahl der Gruppe erbeten, in der das Rezept gespeichert werden soll (**Abb. 45**). Die Gruppe durch Drehen des Drehschalters **M** auswählen und die Wahl durch Betätigung des Rezeptnamens oder der Taste **M** (**Abb. 47**) bestätigen.

Den Namen des Rezept über die kleine Tastatur eingeben und durch Betätigung der Taste **End** (**Abb. 46**) die Eingabe bestätigen.

Wird das Speichern des Rezepts bestätigt, erscheine eine Startanzeige des Rezepts.

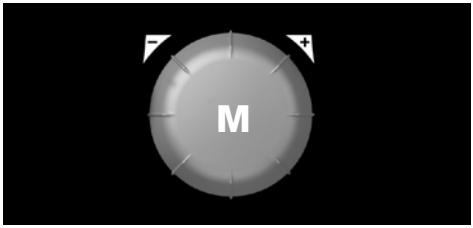
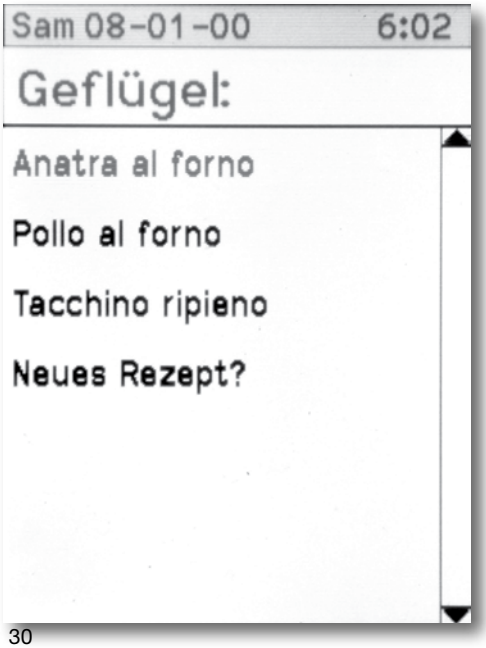


Abb. 47

2.13. Speicherung und Verwaltung der Rezepte

Abb. 48 △



▽ **Abb. 49**

Zum Laden eines bereits gespeicherten Rezepts muss das Menü Rezepte über das Hauptmenü aufgerufen werden. Die Gruppe auswählen, zu der das Rezept gehört (**Abb. 48**). Das gewünschte Rezept durch Drehen des Drehschalters **M** auswählen und die Wahl durch Betätigung des Rezeptnamens oder der Taste **M** (**Abb. 50**) bestätigen.

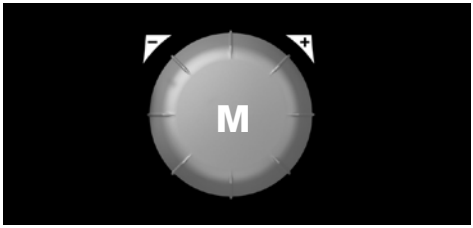


Abb. 50

3.1. Manuelle Reinigung

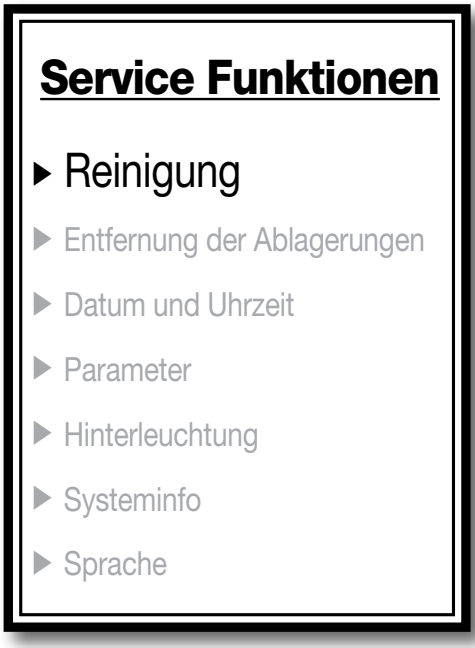


Abb. 51△

▽**Abb. 52**

Das Menü SERVICE wird über das Hauptmenü (**Abb. 14** - S. 13) aufgerufen und ermöglicht den Zugriff auf alle Hauptfunktion der ordentlichen Wartung und Einstellung des Ofens.

Die gewünschte Funktion wird durch das Drehen des Drehschalters **M** (**Abb. 53**) ausgewählt und dann durch Drücken bestätigt.

REINIGUNG MANUELL (Abb. 51) aktiviert die manuelle Reinigung der Backkammer. Der Reinigungszyklus setzt sich aus 4 Phasen zusammen:

- In der ersten Phase mit einer Dauer von 5' wird Dampf in die Kammer eingelassen, um die Oberfläche anzufeuchten.
- Das Ende der ersten Phase wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Öffnen Sie hiernach die Ofentür und sprühen Sie Ofenreinigungsmittel auf die Innenwände. KEINE REINIGUNGSMITTEL AUF DER BASE VON CHLOR VERWENDEN:
- Die Tür des Ofens schließen. Ein weiterer Dampfeinlasszyklus beginnt.
- Ertönt das akustische Signal erneut, öffnen die Offentür und spülen Sie den Innenraum mit der vorgesehenen Dusche aus.

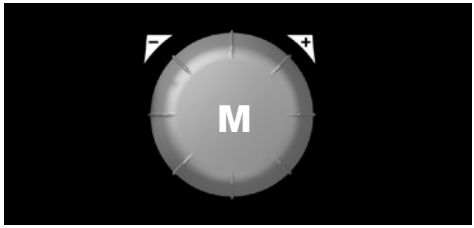


Abb. 53

3.1. Automatische Reinigung

Abb. 54 △

Bei Öfen mit der Funktion Automatische Reinigung, erfolgen die oben beschriebenen Vorgänge automatisch. Zur Reinigung dieser Art Öfen muss das Saugrohr der Pumpe in einen Kanister mit Reinigungsmittel geführt und **Reinigung (Abb. 51)** gewählt werden. Die vier automatischen Reinigungsstufen (Hard, Intensiv, Normal, Soft) werden je nach stärke der notwendigen Reinigung gewählt, um Resten des Garens/Backens in der Kammer zu entfernen (Hard = für starke Verschmutzung, Soft = für eine leichte Verschmutzung).

▽Abb. 55

Die Reinigung kann jederzeit durch Drücken der Taste **S** (**Abb. 14** - S. 13) unterbrochen werden, bis das Reinigungsmittel zuläuft. Nach dem Zulauf muss das Ende des Reinigungszyklus abgewartet werden.

3.2. Entfernung der Ablagerungen

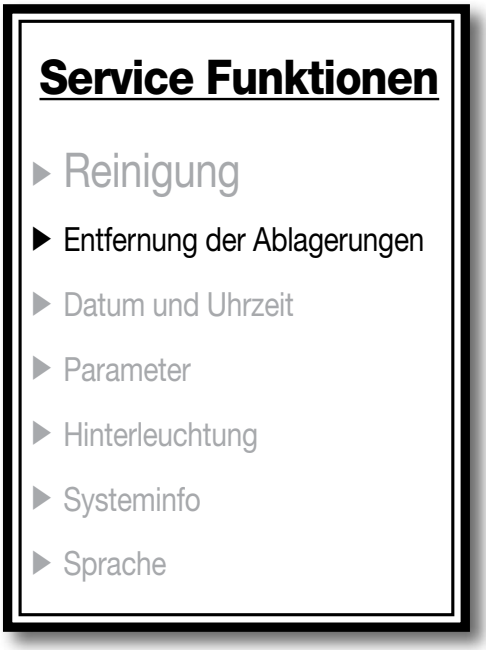


Abb. 56△

Nach 350 Betriebsstunden des Boilers muss am Ofen mit der **Entfernung von Ablagerungen (Abb. 56)** fortgefahren werden.

Die hinter dem Dampfablass angebrachte Verschlusskappe der Leitung **(Abb. 57)** abnehmen und mittels eines Trichters 0,4 l Essig in die Leitung gießen.

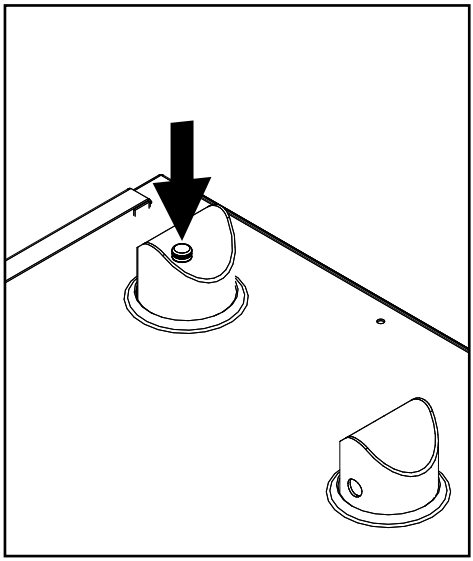
Um den Vorgang des Entfernens der Ablagerungen beginnen, **Start**.

Der Vorgang dauert ca. 6 Stunden.

Die Regelmäßigkeit des Entkrustungszyklus wird von der Härte des Wassers bestimmt. Je höher der Kalkanteil ist, desto öfter muss der Vorgang zum Entfernen von Ablagerungen wiederholt werden.

Zur Reduzierung der Ablagerung wird empfohlen eine Wasserenthärter zu verwenden.

▽Abb. 57

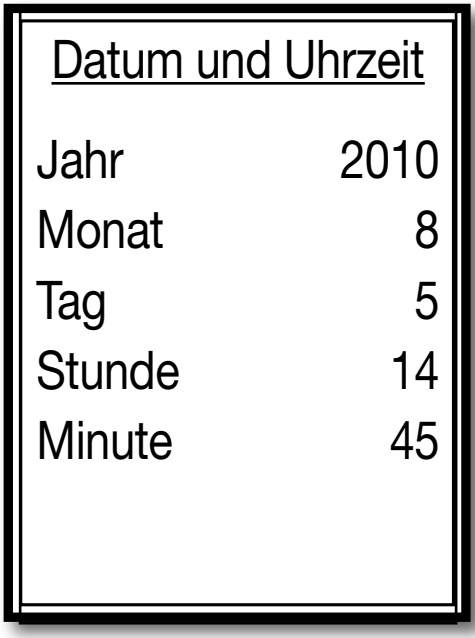


3.3. Datum und Uhrzeit

Abb. 58△

Über die Funktion **Datum und Uhrzeit (Abb. 58)** werden das Datum und die Uhrzeit für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens eingestellt.

▽Abb. 59



3.4. Parameter

Abb. 60 △

Der Zugriff auf die Funktion **Parameter (Abb. 60)** ist nur über die Eingabe eines numerischen Passwortes gegeben, das über den Drehschalter M gewählt wird.

Die Einstellung und die Veränderung der Funktionsparameter des Ofens darf nur von Fachpersonal vorgenommen werden.

▽ **Abb. 61**

3.5 Hinterleuchtung

Über die Funktion der **Hinterleuchtung (Abb. 61)** kann der Grad der Beleuchtung des Displays eingestellt werden.

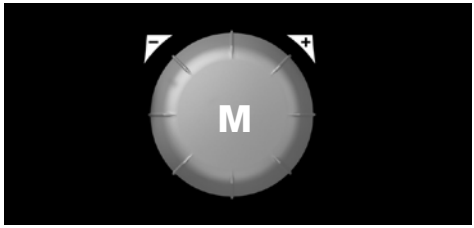


Abb. 62 △

3.6. Systeminfo

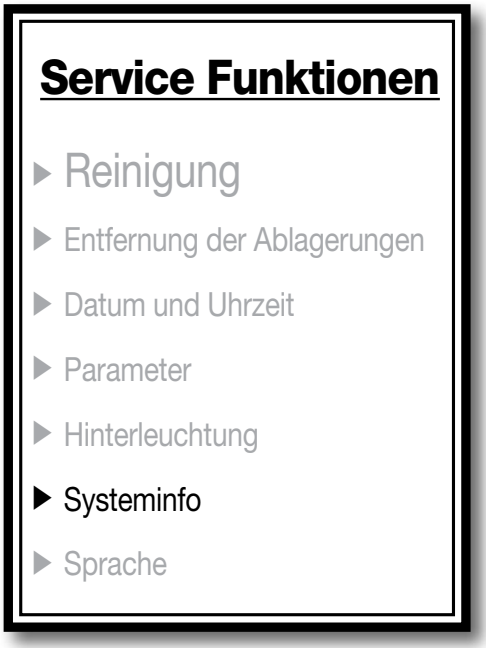
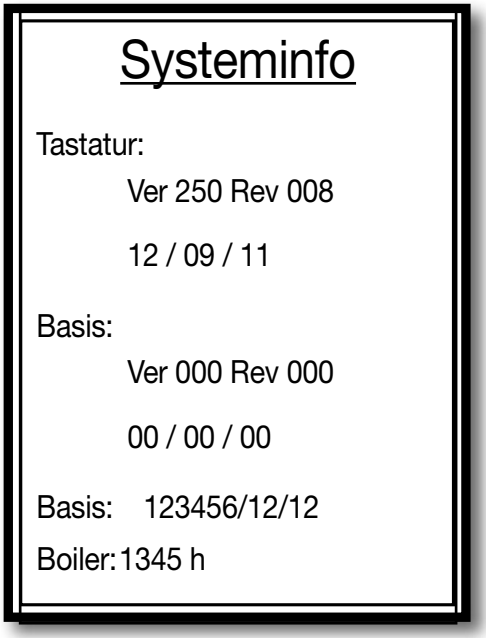


Abb. 63△

Das **Infosystem (Abb. 63)** bezieht sich auf die aktuell installierte Version der Kontrollsoftware des Ofens.

Außer der Seriennummer des Ofens, können auch die Systeminformationen eingesehen werden, um die Betriebsstunden des Ofens ab der letzen Entfernung von Ablagerungen des Boiler zu überprüfen.



▽Abb. 64

3.7. Sprache

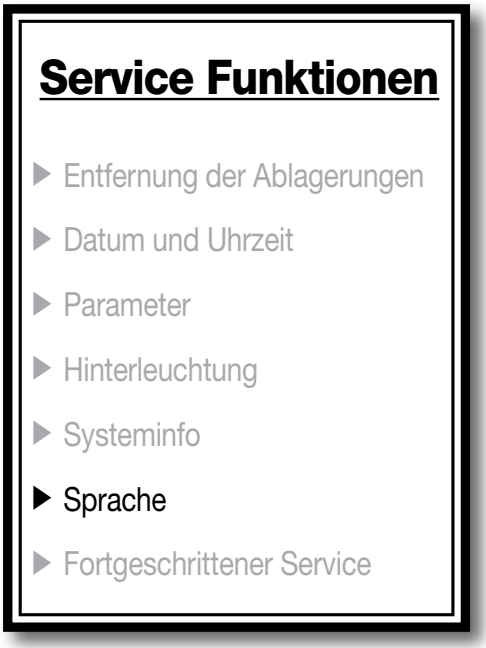


Abb. 65△

Über die Funktion **Sprache (Abb. 65)** kann die Sprache der auf dem Display angezeigten Meldungen eingestellt werden.

▽Abb. 66

3.8. Fortgeschrittener Service

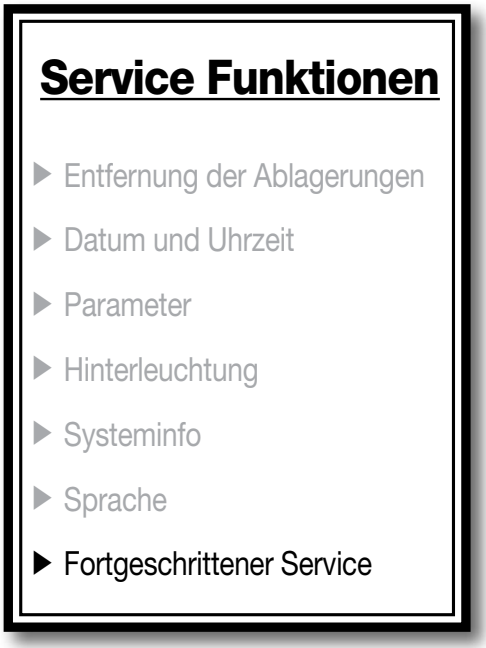


Abb. 67△

Über die Funktion **fortgeschrittener Service (Abb. 67)**, geschützt durch ein numerisches Passwort, das über den Drehschalter wählbare ist, kann auf die Funktionen der technischen Kontrollen zugegriffen werden, die jedoch qualifizierten Technikpersonal vorbehalten sind.

▽Abb. 68

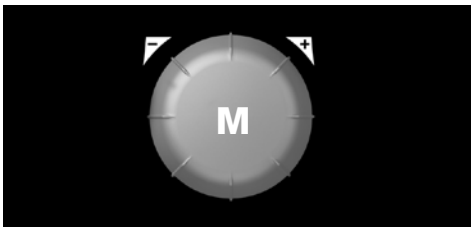


Abb. 69△

3.9. Rezepte importieren/exportieren

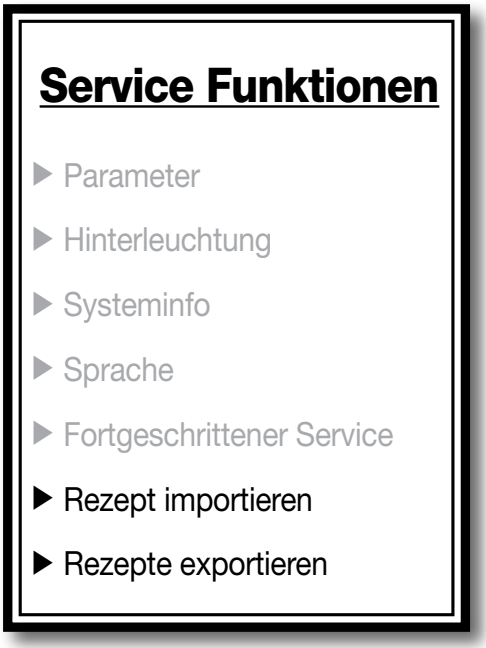


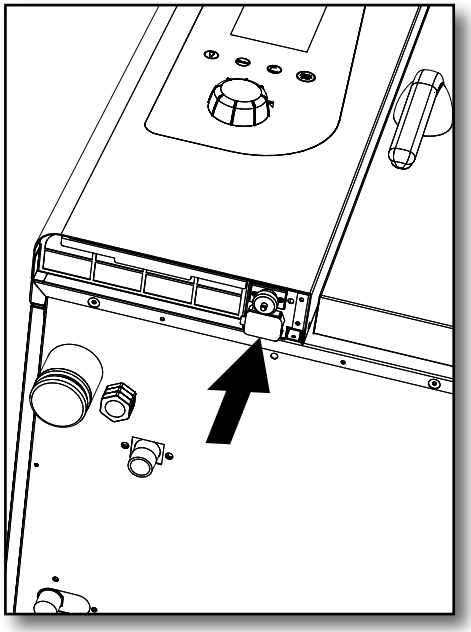
Abb. 70△

Wird ein USB-Stick an den sich unter der Steuerfläche befindende Port **(Abb. 71)** angeschlossen, aktivieren sich alle Funktionen des Imports und Exports von Rezepten.

Über die Funktion **Rezepte importieren (Abb. 70)** können Rezepte gespeichert werden, die zuvor auf einem PC eingespeichert oder von einem anderen Ofen exportiert wurden.

Über die Funktion **Rezepte exportieren (Abb. 70)** können Rezepte auf einen USB-Stick geladen werden, die zuvor vom Ofen gespeichert wurden.

▽Abb. 71



4. Wartung

4.1. Reinigung

Am Ende eines Arbeitstag muss der Apparat gereinigt werden, sei es aus hygienischen Gründen, sei es um Betriebsstörungen zu vermeiden.

Der Ofen darf nie durch einen direktem Wasserstrahl oder mit Hochdruck gereinigt werden. Außerdem dürfen für die Reinigung des Apparats weder mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlspachtel verwendet werden. Eventuell ist die Möglichkeit gegeben rostfreie Stahlwolle zu Hilfe zu nehmen. Jedoch muss darauf geachtet werden in Satinierungsrichtung des Blechs zu scheuern.

Warten bis der Garraum abgekühlt ist.

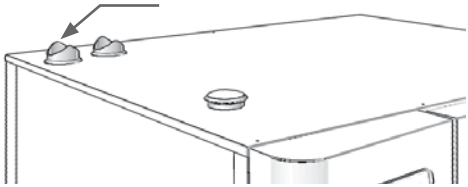
Die Schottblechhalterungen abnehmen.

Die Speiseresten von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine legen.

Für die Reinigung des Garraums dar nur lauwarmes Seifenwasser verwenden werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit Wasser gespült werden, wobei sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind.

Die äußeren Teile des Ofens dürfen nur mit eine feuchten Lappen gereinigt werden und ohne die Verwendung von ätzenden Reinigungsmitteln.

4.2. Feuchtigkeitsablass



Über den Feuchtigkeitsablass werden in der Garkammer produzierte Dämpfe abgeführt.

Es muss sichergestellt werden, dass nicht verschmutzt und frei von Verstopfungen ist.

4.3. Reinigung des Glases

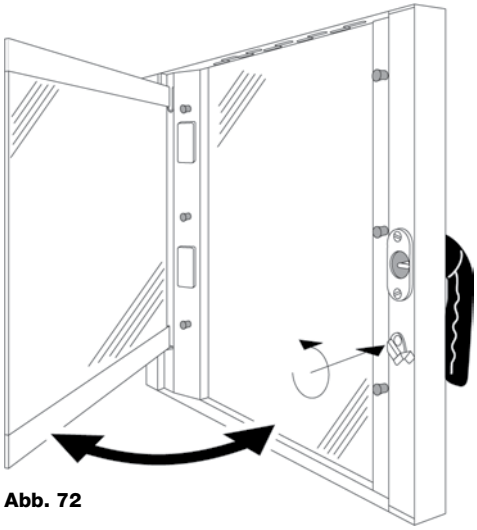


Abb. 72

Das Türglases kann sowohl innen als auch außen gereinigt werden. Zu diesem Zweck muss die Sperre, welche das innere Glas festhält, im Uhrzeigersinn gedreht werden (**Abb. 72**). Ist das Glas geöffnet kann dieses mit einem geeigneten Putzmittel gereinigt werden. Es dürfen keine Scheuermittel oder schleifenden Mittel verwendet werden.

Danach muss das Glas wieder richtig eingesetzt und die Sperre durch Drehen entgegen Uhrzeigersinn geschlossen werden.

4.4. Reinigung des Belüftungsfilters des Armaturenbretts

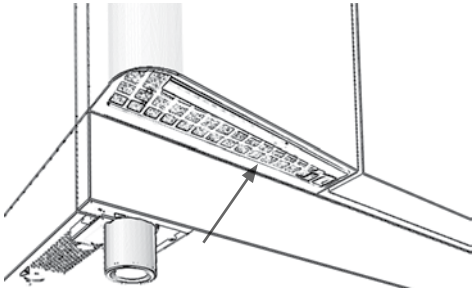


Abb. 73

Die Reinigung des Filters der Belüftung des Armaturenbrett des Ofens (**Abb. 73**) muss wenigsten einmal im Monat durchgeführt werden, wobei der Filter per Hand mit Wasser und Seife gereinigt werden muss.

Zum Herausnehmen des Filters diesen mit der Hand nach unten und dabei auf die entsprechende Halterung einwirken.

Es wird empfohlen den Filter mindestens einmal im Jahr zu ersetzen, da der Ofen in einer Umgebung betrieben wird, in der sich eine hohe Konzentration an Mehlstaub und ähnlichen Substanzen befindet.

In jedem Fall muss der Filter dann ersetzt werden, wenn dieser beschädigt oder verschlissen ist. Dieser wird bei der Herstellerfirma als Ersatzteil bestellt.

5. Kontroll- und Sicherheitskomponente

5.1. Magnetventil

Das Elektroventil ist die Vorrichtung, welche die Wasserausgabe in den vorgegebenen Zeiten gewährt.

5.2. Magnetischer Mikroschalter der Tür

Der Türmikroschalter ist die Vorrichtung, welche den Gar- und Backzyklus des Ofens bei Öffnen der Türe unterbricht.

Beim Schließen der Tür nimmt wird der unterbrochene Zyklus wieder normal aufgenommen.

Diese Vorrichtung darf nicht manuell eingeschaltet werden, wenn die Tür des Ofens geöffnet ist.

5.3. Überhitzungsschutz des Motors

Der Ventilatormotor ist mit einer eingebauten Überhitzungsschutzvorrichtung versehen, die den Betrieb bei einer eventuellen Überhitzung unterbricht.

Die Wiederaufnahme des Betriebes des Motor geschieht automatisch, sobald die Temperatur gesunken ist und sich wieder innerhalb der Sicherheitsgrenzen befindet.

5.4. Sicherheitsthermostat der Back-/Garkammer

Steigt die Temperatur in der Back-/Garkammer auf 350°C unterbricht das Sicherheitsthermostat die Versorgung der Heizelemente des Ofens.

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes wieder aufgenommen werden, da hier weitere Kontrolle notwendig sind.

5.5. Die Flamme prüfen (nur bei Gasöfen vorhanden)

Die Kontrolle der Flamme mittels der entsprechenden Elektrode garantiert eine ordnungsmäßige Funktion des/der Brenner.

Sollte sich der/die Brenner unbeabsichtigt ausschalten oder eine Störung auftreten, meldet das System eine nicht schwerwiegenden Fehler, die Gasversorgung wird geschlossen und der Gar-/Backzyklus wird zeitweilig unterbrochen und geht in Bereitschaft bis der/die Bediener/-in eingreift. Auf dem Display wird die Hauptnachricht des nicht schwerwiegenden Alarm “GAS„ angezeigt, wenn sich das Problem auf den einzigen vorhandenen Brenner bezieht oder, bei Öfen mit mehreren Brennern, wenn die Nachricht den oberen Brenner betrifft. Sollte in diesem Fall das Problem den unteren Brenner betreffen, wird auf dem Display die Nebenmeldung des nicht schwerwiegenden Alarms “GAS2„ angezeigt. An dieser Stelle muss zur Wiederherstellung der Flamme der Drehschalter **M** des Encoders 1 Sekunde lang gedrückt gehalten werden. Wurde der Vorgang erfolgreich ausgeführt, setzt der Ofen seinen Betrieb ordnungsgemäß fort. Sollte dies nicht geschehen, sendet der Ofen weiter die Fehlermeldung und der Vorgang wird wiederholt.

6. Was ist zu tun, wenn

6.1. Allgemeine Probleme

Beim Auftreten einer schwerwiegenden Anomalie ist es sehr wichtig, das Gerät über den allpoligen Schalter abzustellen und die dem Gerät vorgeschaltet Wasser- und Gasabsperrhähne schließen.

Problem	eventuelle Lösung
Der Ofen schaltet sich nicht ein	Kontrollieren Sie, ob der Hauptschalter nicht zugedreht ist und dass die Netzspannung vorhanden ist.
	Kontrollieren, dass der dem Gerät vorgeschaltete Gashahn geöffnet ist.
	Die Schmelzsicherungen des Ofens auf Schäden kontrollieren.
	Sich versichern, dass die Tür des Ofens gut verschlossen ist.
	Prüfen Sie die korrekte Parametereinstellung des Kochzyklus.
	Sich versichern, dass der Ofen keine Fehlermeldung sendet.
Falls sich der Ofen nach diesen Maßnahmen noch nicht einschaltet, muss der Kundendienst beauftragt werden.	
Der Ventilator hält während dem Betrieb an	Den Ofen abschalten und warten bis sich der Überhitzungsschutz des Motors wieder automatisch herstellt.
	Versichern Sie sich, dass die Kühlöffnungen nicht verstopft sind.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an die technische Assistenz.	
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Es müssen hitzebeständige Glühbirnen verwendet werden.
	Die Glühlampe, wie folgt ersetzen: ■ Es muss davon überzeugt werden, dass der vor dem Ofen geschaltete allpoligen Schalter geöffnet und das Gerät kalt ist. ■ Das Innenglas der Ofentür öffnen. ■ Das Schutzglas der Lampe abnehmen. ■ Die Lampe ersetzen.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an die technische Assistenz.	
Es kommt kein Wasser aus den Befeuchterschläuchen.	Kontrollieren Sie ob der Wasserabsperrhahn offen ist.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an die technische Assistenz.	
Der Ofen meldet den Fehler “GAS„	Kontrollieren, dass der dem Gerät vorgeschaltete Gashahn geöffnet ist.
	Den Prozess der Wiederherstellung der Flammensperre durchführen (siehe Abschnitt 4.5).
	Es muss durch Fachpersonal geprüft werden, dass die Anschlussreihenfolge korrekt ist und dass zwischen Phase und ⏚ ein Unterschied von 230 V besteht.
Sollte sich der Ofen noch immer nicht einschalten, da die Brenner ausgeschaltet bleiben, muss der Kundendienst verständigt werden.	

6.2. Kontrollen, die nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden dürfen

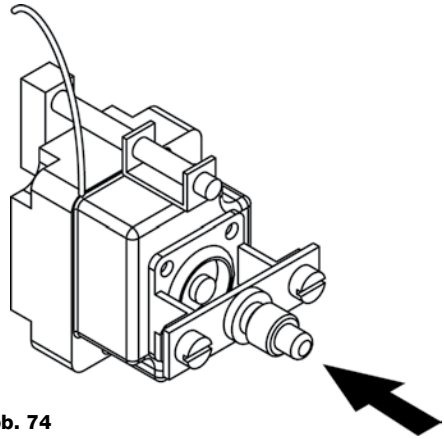


Abb. 74

Bevor Sie irgendeine Regulierung oder Eingriff vornehmen, unterbrechen Sie die Stromversorgung.

Erneute Aktivierung des Sicherheitsthermostats

Die Schrauben lösen, welche das Armaturenbrett befestigen, und dieses öffnen, indem es auf seinen Führungen nach links geschoben wird.

Das Thermostat ausfindig machen, das sich im unteren Teil links der Technikkammer befindet und auf den roten Schalter drücken bis ein mechanisches Geräusch ("Klick„) zu hören ist, der den Anschluss der Kontakte bestätigt (**Abb. 74**).

Es kann vorkommen, dass das Thermostat aufgrund der mechanischen Beanspruchung eingreift, welche der Ofen während seines Transportes ausgesetzt war.

Das beständige Eingreifen des Sicherheitsthermostats ist ein Anzeichen, dass das Gerät fehlerhaft ist.

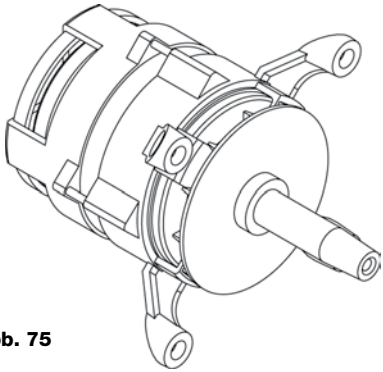


Abb. 75

Überhitzungsschutz des Motors

Der Überhitzungsschutz des Motors stellt sich automatisch wieder her. Sollte dieser eingreifen, müssen die Luftschlitze auf ihre Sauberkeit kontrolliert, die Leistung der Kühlungsvorrichtung geprüft und die ordnungsgemäße Umdrehung des Motors überprüft werden sowie dass diese von keinen Widerständen beeinträchtigt wird.

Die elektrische Versorgung muss dazu unterbrochen sein.

Schmelzsicherungen

Die Schmelzsicherung schützen die elektronischen Steuerkarten vor Überspannung. Diese befinden sich im unteren Teil des Armaturenkastens nahe des Wiederaufnahmeschalters des Sicherheitsthermostats.

6.3. Ersatzteilhandhabung

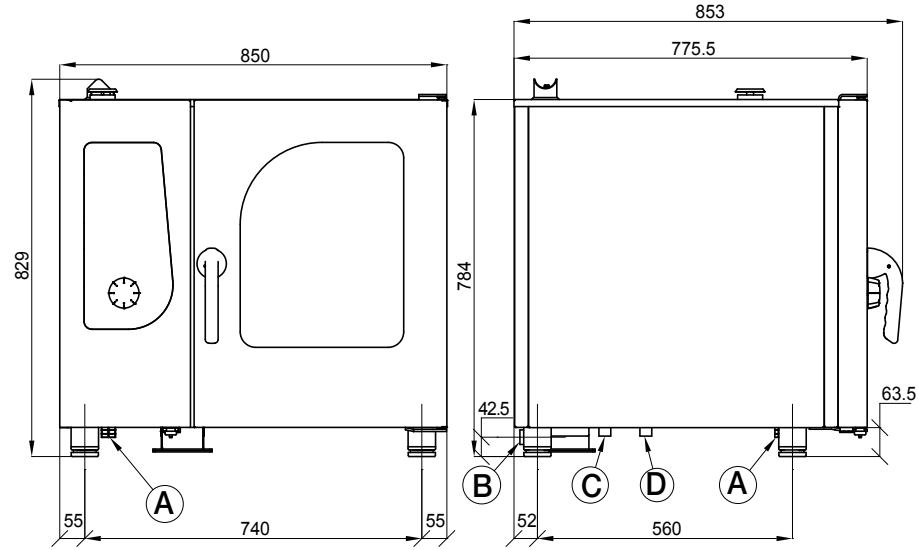
Das Auswechseln von Ersatzteilen darf nur vom Personal des autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.

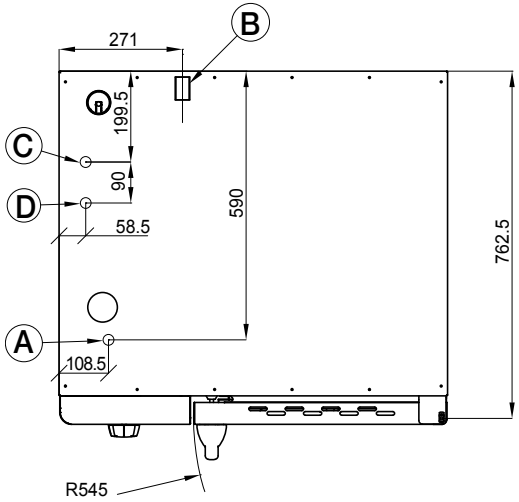
Für die Kennnummern der Ersatzteile, wenden Sie sich an den Assistenzservice.

Sind alle nötigen Ersatzteile einmal unverkennbar bezeichnet worden, wird der Kundendienst eine reguläre, schriftliche Bestellung an die Herstellerfirma senden. In der Bestellung werden die genaue Angabe des Modells, die entsprechende Matrikelnummer, die elektrische Versorgungsspannung und -frequenz, sowie die Kennnummer und die Beschreibung der betreffenden Teile aufgeführt.

7. Installationsschemata

7.1. Mod. SBHE061 / SBTE061





(A) Elektroanschluss

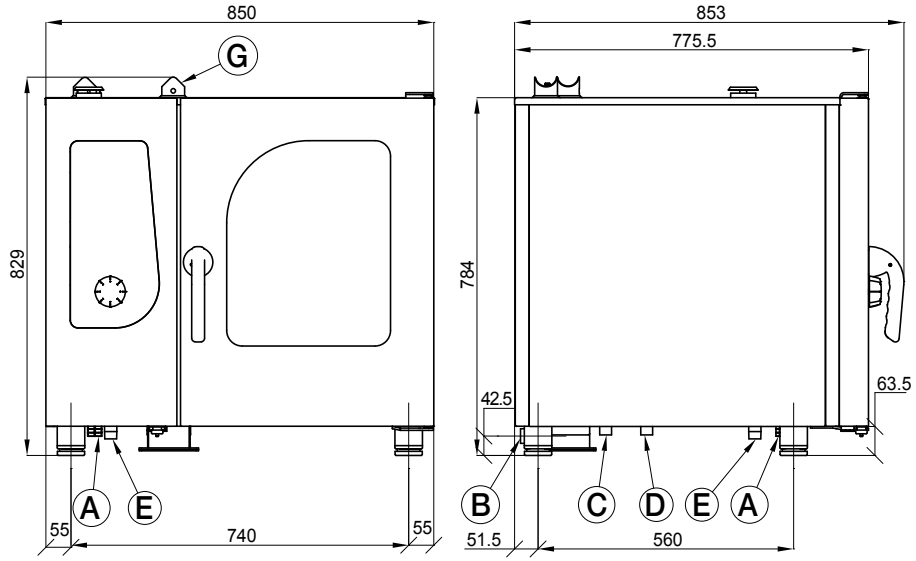
(B) Ablass (Schlauch Ø 32)

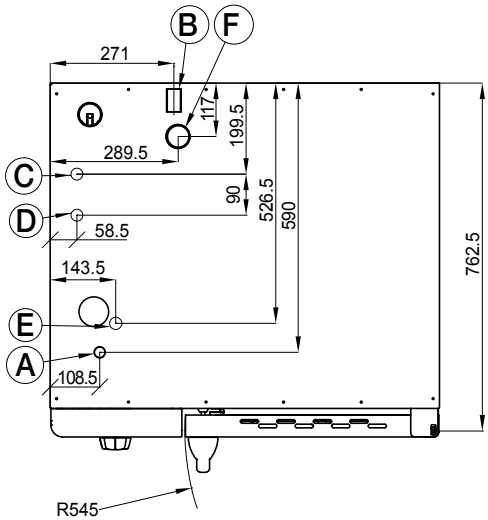
(C) Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)

(D) Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)

7. Installationsschemata

7.2. Mod. SBHG061 / SBTG061

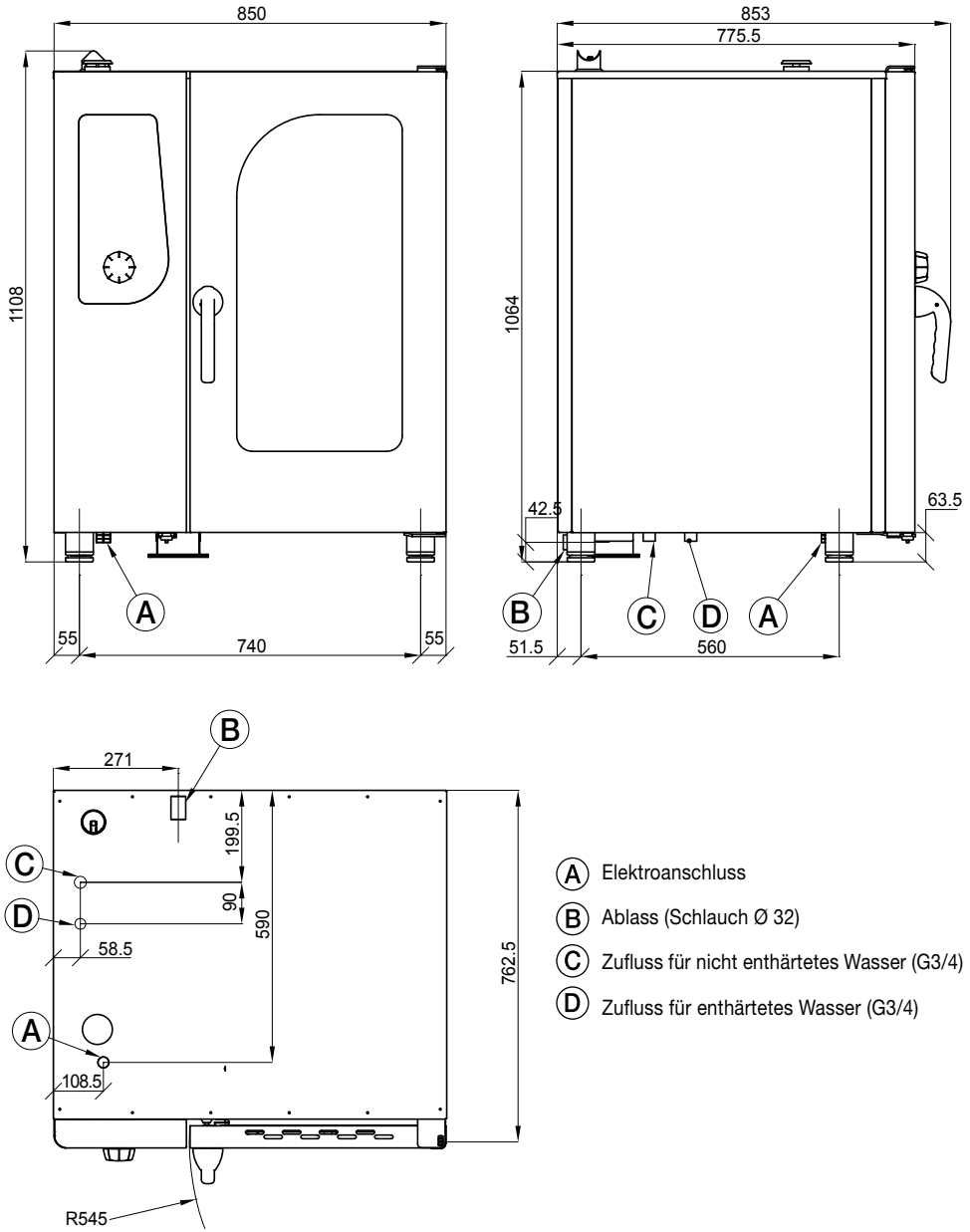




- (A) Elektroanschluss
- (B) Ablass (Schlauch Ø 32)
- (C) Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)
- (D) Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)
- (E) Gasanschluss (R 3/4)
- (F) Rauchauslass

7. Installationsschemata

7.3. Mod. SBHE101 / SBTE101



(A) Elektroanschluss

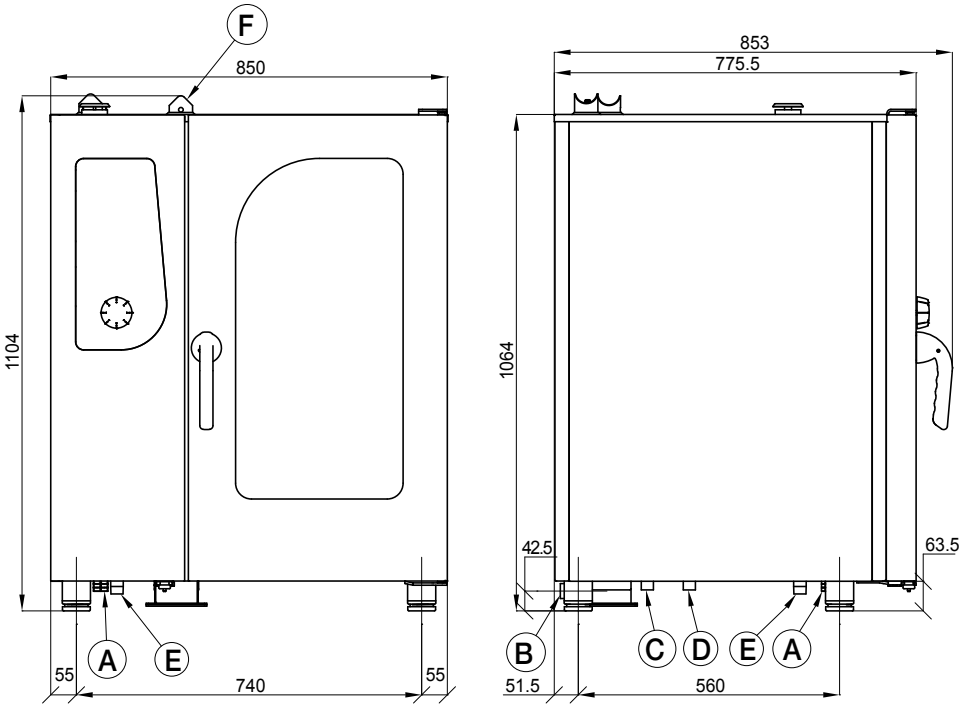
(B) Ablass (Schlauch Ø 32)

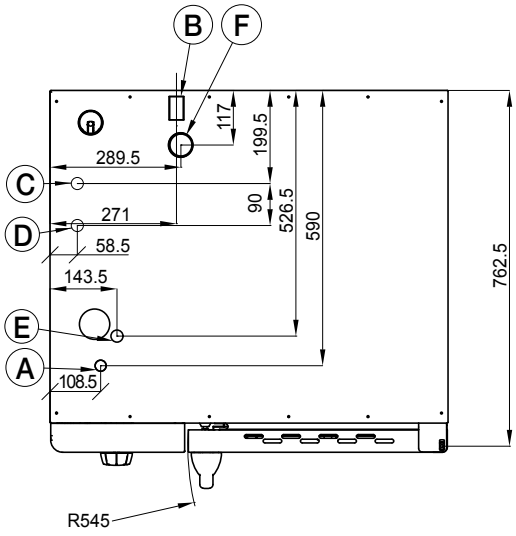
(C) Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)

(D) Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)

7. Installationsschemata

7.4. Mod. SBHG101 / SBTG101

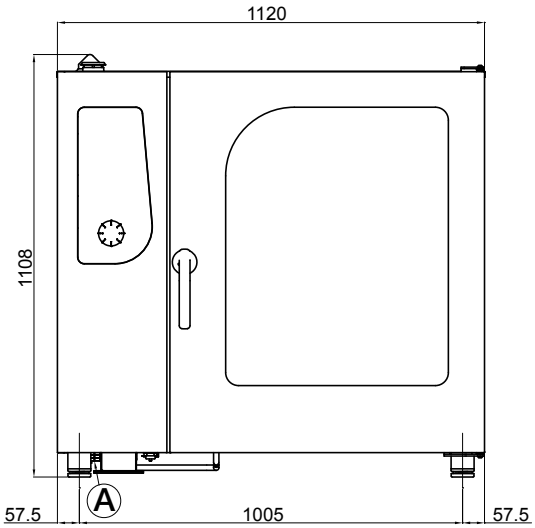


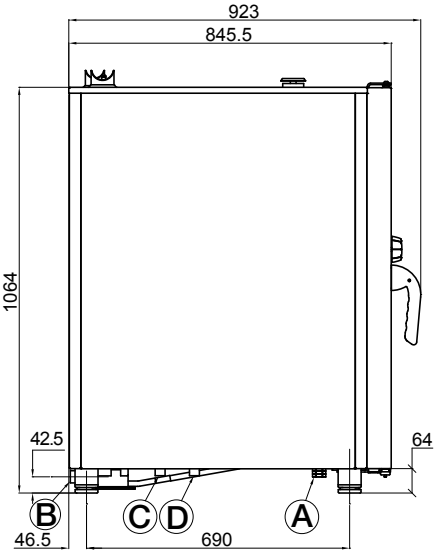


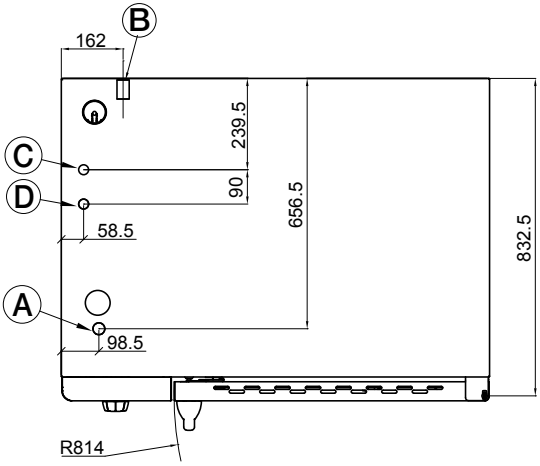
- (A) Elektroanschluss
- (B) Ablass (Schlauch Ø 32)
- (C) Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)
- (D) Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)
- (E) Gasanschluss (R 3/4)
- (F) Rauchauslass

7. Installationsschemata

7.5. Mod. SBHE102 / SBTE102







Ⓐ Elektroanschluss

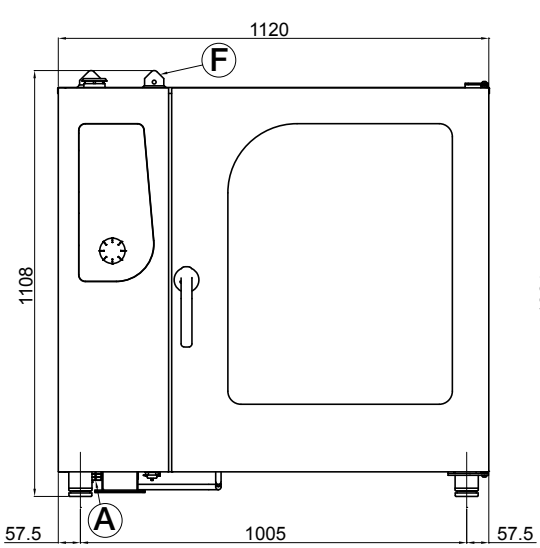
Ⓑ Ablass (Schlauch Ø 32)

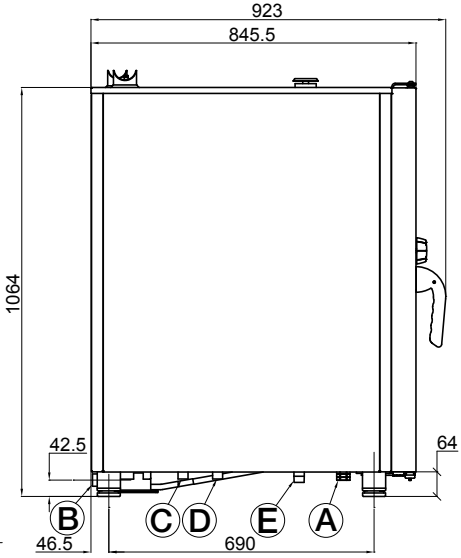
Ⓒ Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)

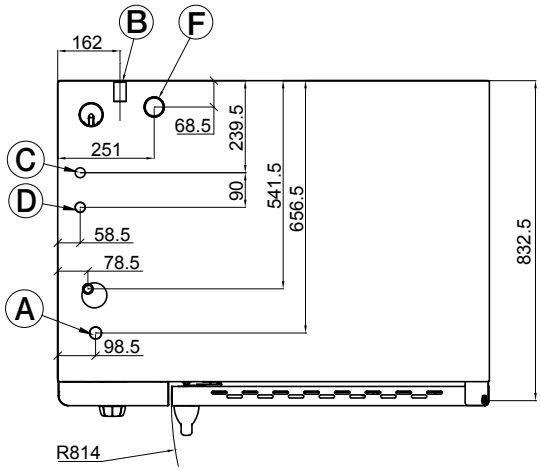
Ⓓ Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)

7. Installationsschemata

7.6. Mod. SBHG102 / SBTG102



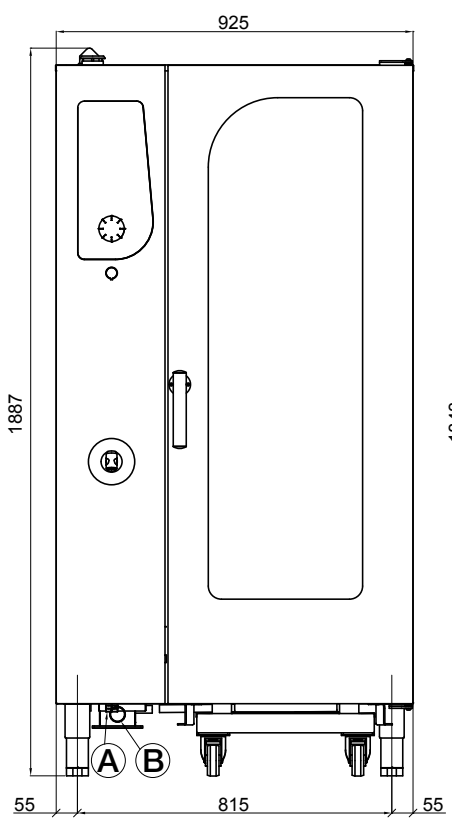


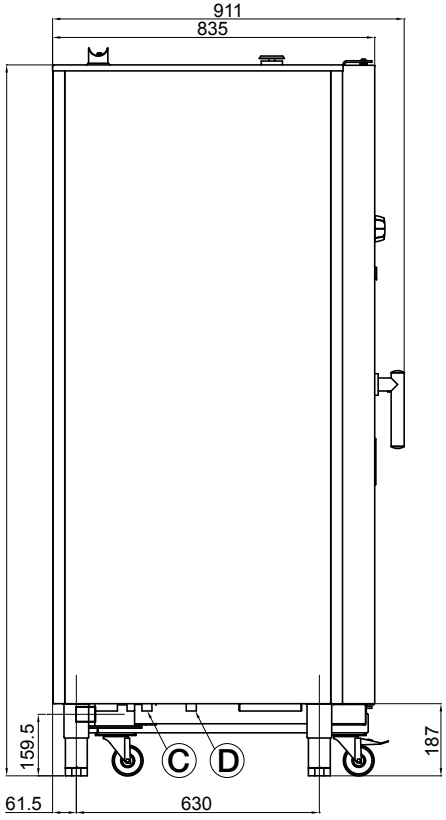


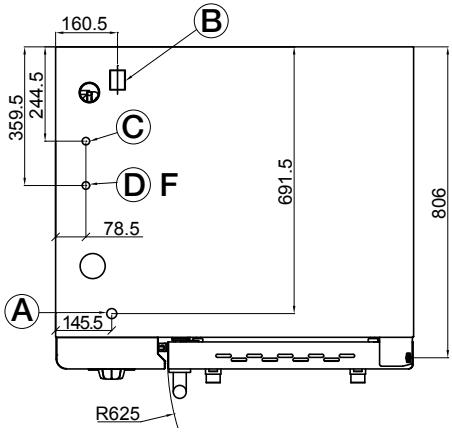
- (A) Elektroanschluss
- (B) Ablass (Schlauch Ø 32)
- (C) Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)
- (D) Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)
- (E) Gasanschluss (R 3/4)
- (F) Rauchauslass

7. Installationsschemata

7.7. Mod. SBHE201 / SBTE201







(A) Elektroanschluss

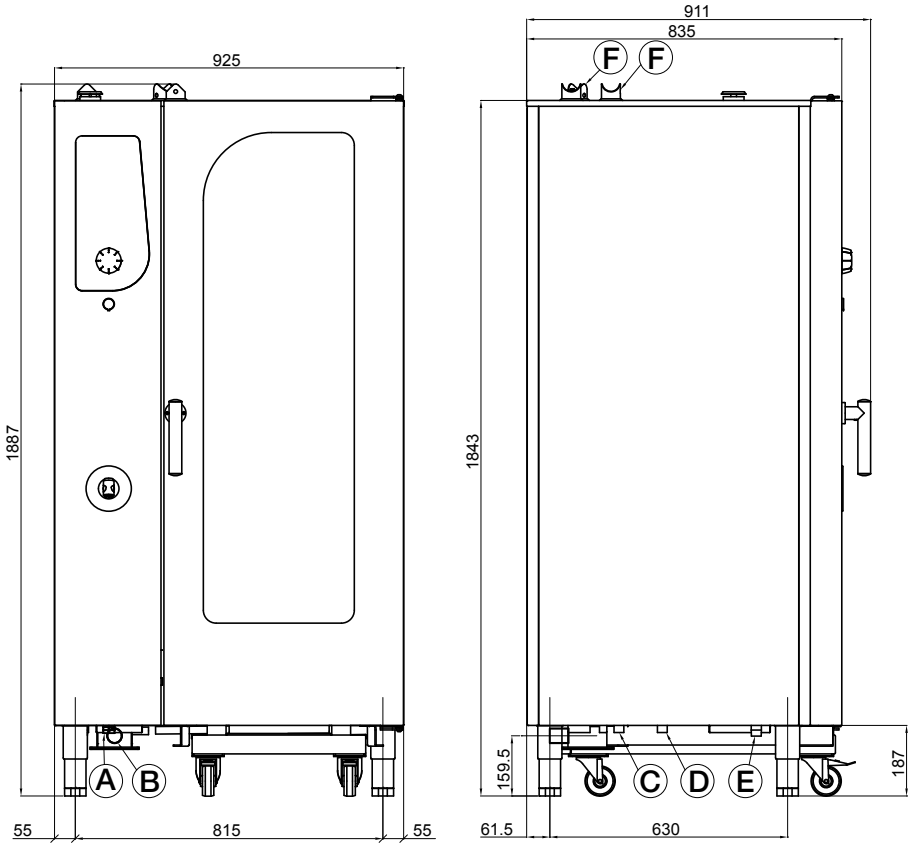
(B) Ablass (Schlauch Ø 40)

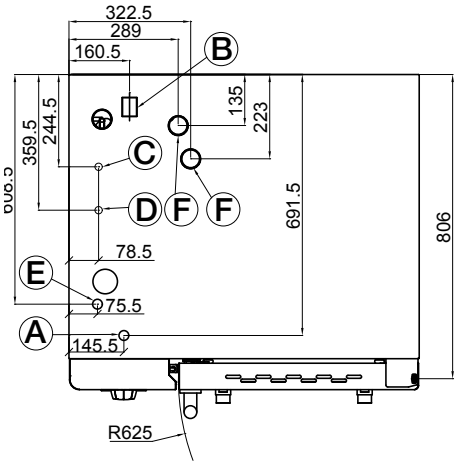
(C) Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)

(D) Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)

7. Installationsschemata

7.8. Mod. SBHG201 / SBTG201

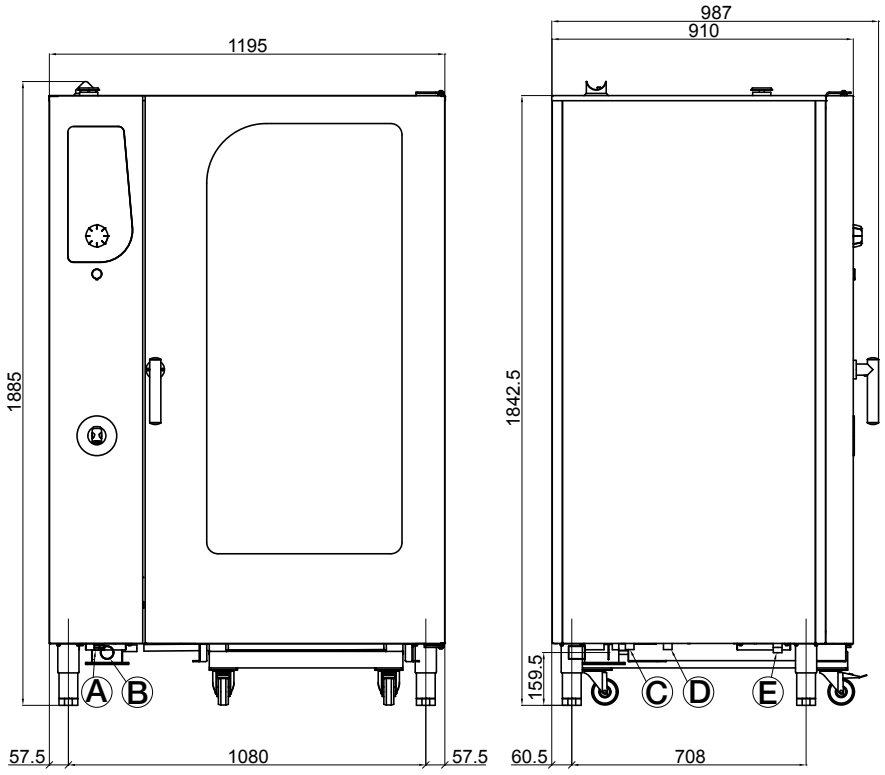


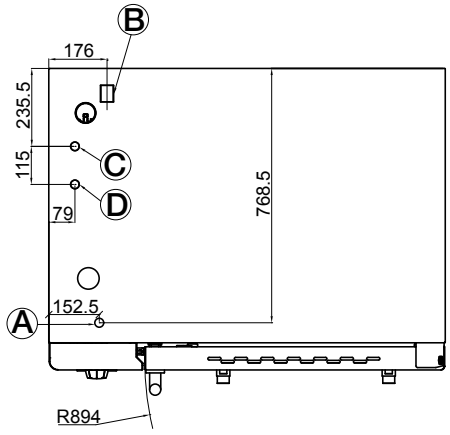


- (A) Elektroanschluss
- (B) Ablass (Schlauch Ø 32)
- (C) Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)
- (D) Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)
- (E) Gasanschluss (R 3/4)
- (F) Rauchauslass

7. Installationsschemata

7.9. Mod. SBHE202 / SBTE202

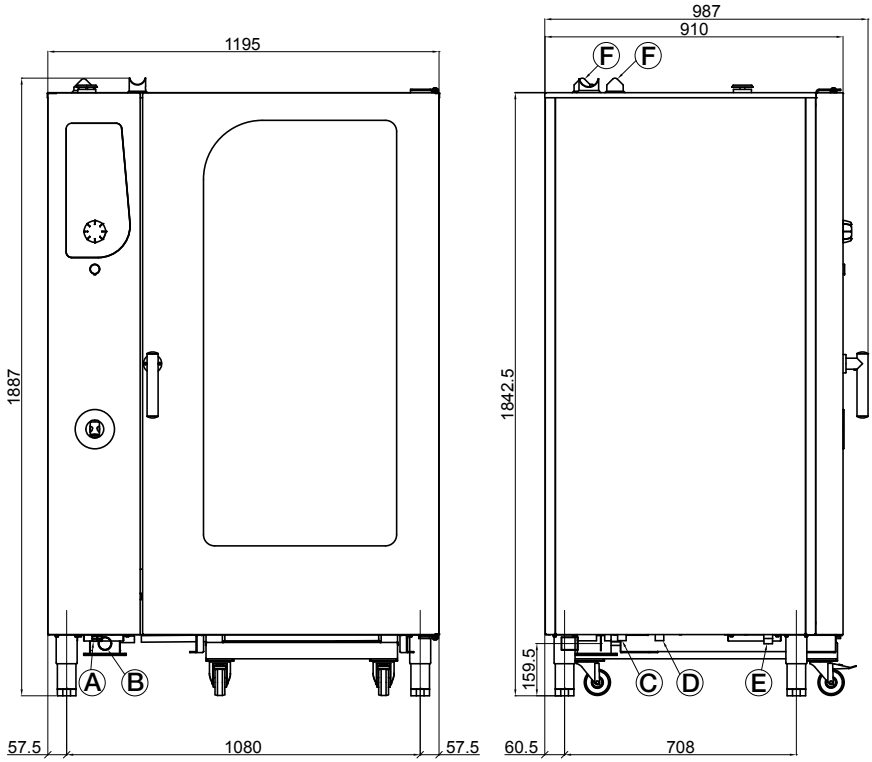


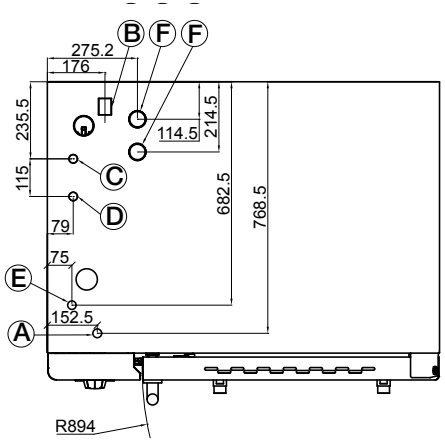


Ⓐ Elektroanschluss
Ⓑ Ablass (Schlauch Ø 32)
Ⓒ Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)
Ⓓ Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)
Ⓔ Gasanschluss (R 3/4)
Ⓕ Rauchauslass

7. Installationsschemata

7.10. Mod. SBHG202 / SBTG202





- (A) Elektroanschluss
- (B) Ablass (Schlauch Ø 32)
- (C) Zufluss für nicht enthärtetes Wasser (G3/4)
- (D) Zufluss für enthärtetes Wasser (G3/4)
- (E) Gasanschluss (R 3/4)
- (F) Rauchauslass

8. Beschreibung Alarme

Bei Alarm werden auf den Temperatur- und dem Zeitdisplays der Bezeichnung des ausgelösten Alarms angezeigt.
Die folgenden Alarme können angezeigt werden

Bezeichnung	Beschreibung	Handlungen	LÖSUNG
Garraumsonde	Fehler Garraumsonde	Unterbrechung des Garens/ Backens, automatische Wiederaufnahme.	Garraumsonde ersetzen.
Sonde Nadelsonde	Fehler Nadelsonde	Manuelle Wiederaufnehme.	Nadelsonde ersetzen.
GAS	Sperrung Gasbrenner	Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederaufnahme.	Manuelle Wiederaufnahme betätigen. (Encoderschalter)
GAS 2	Nebensperrung Gasbrenner	Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederaufnahme.	Manuelle Wiederaufnahme betätigen. (Encoderschalter)
Sicherheit Motor	Alarm Motor	Unterbrechung des Garens/ Backens, automatische Wiederherstellung.	Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
Inverter	Alarm Inverter Motor	Unterbrechung des Garens/ Backens, automatische Wiederherstellung.	Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
Sicherheit Garkammer	Überlastschalter Garkammer	Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederherstellung.	Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
PWM	Fehler PWM-Steuerkarte (Timeout Benachrichtigung oder Probleme der Ventilatorgeschwindigkeit)	Unterbrechung des Garens/Backens.	Kundendienst verständigen.
PWM 2	Fehler Zweit-PWM-Steuerkarte (Timeout Benachrichtigung oder Probleme der Ventilatorgeschwindigkeit)	Unterbrechung des Garens/Backens.	Kundendienst verständigen.
Air Flow	Alarm Luftzuführung zu den Gasbrennern	Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederaufnahme.	Kontrollen, ob der Rauchauslass der Verbrennung verstopft ist, wenn nicht den Kundendienst benachrichtigen.
Air Flow 2	Alarm Luftzuführung zu den Nebengasbrennern	Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederaufnahme.	Kontrollen, ob der Rauchauslass der Verbrennung verstopft ist, wenn nicht den Kundendienst benachrichtigen.
Hi temp	Temperatur im Armaturenkasten ist zu hoch	Unterbrechung des Garens/ Backens, automatische Wiederaufnahme.	Die äußere Belüftung des Ofens (Luftschlitze) und die ordnungsgemäße Funktion der Kühlungsventilatoren der Bauteile kontrollieren.
Wasser nicht vorhanden	Für die Dampferzeugung fehlt das Wasser.	Unterbrechung des Garens/ Backens, automatische Wiederaufnahme.	Den Anschluss an die Wasserleitung kontrollieren, sowie dass der Wasserhahn geöffnet ist.

8. Beschreibung Alarme

Bezeichnung	Beschreibung	Handlungen	LÖSUNG
Com PWM	Kommunikationsfehler PWM-Steuerkarte	Unterbrechung des Garens/Backens.	Ein- und Ausschalten der Spannung. Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
Com PWM2	Kommunikationsfehler PWM2-Steuerkarte	Unterbrechung des Garens/Backens.	Ein- und Ausschalten der Spannung. Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
Communica-tion	Kommunikationsfehler PWM-Hauptsteuerkarte	Unterbrechung des Garens/Backens.	Ein- und Ausschalten der Spannung. Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
Kein Ablass	Das Wasser des Boilers wurde nicht ordnungsgemäß abgelassen	Unterbrechung des Garens/Backens.	Ein- und Ausschalten der Spannung. Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
Power fail	Unterbrechung der elektrischen Versorgung	Unterbrechung des Garens/Backens.	M für 1 Sekunde gedrückt halten.
Probe 4	Alarm Feuchtigkeitskontrollsonde 4	Unterbrechung des Garens/Backens.	Feuchtigkeitssonde 4 ersetzen.
Probe 5	Alarm Feuchtigkeitskontrollsonde 5	Unterbrechung des Garens/Backens.	Feuchtigkeitssonde 5 ersetzen.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE DURCH EINE FALSCHE INSTALLATION, WILLKÜRLICHE BESCHÄDIGUNG, UNKORREKTE NUTZUNG, SCHLECHTE WARTUNG ODER NICHTBEACHTUNG DER LOKALEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT VERURSACHT WORDEN SIND.
DIE HERSTELLERFIRMA BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR ZU JEDER ZEIT ÄNDERUNGEN AM PRODUKT VORZUNEHMEN, DIE FÜR NOTWENDIG UND NÜTZLICH ERACHTET WERDEN.

CE 0051